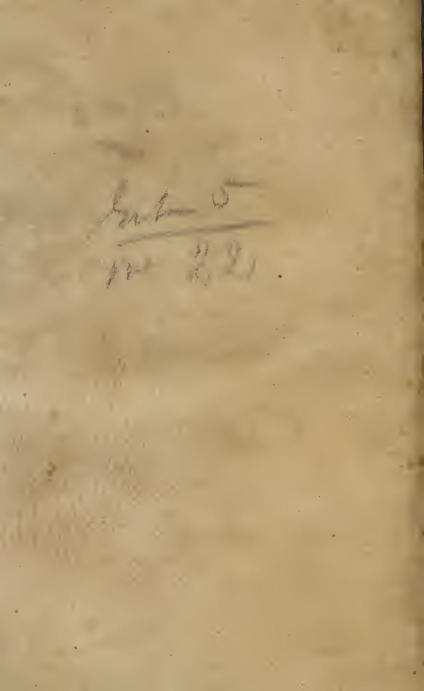


LABRANZA
ESPAÑOLA.
TRATADO SEGUNDO.
CULTIVO DE LAS VIDES &c.



LABRANZA
ESPAÑOLA.
COMPENDIO
DE LA AGRICULTURA
DE ALONSO DE HERRERA,

REPARTIDO EN SEIS TRATADOS, QUE SE DARAN siempre sueltos para la comodidad, y auxilio de los Labradores &c.

TRATADO SEGUNDO.

CULTIVO DE LAS VIDES, MODO DE BENEFICIAR sus frutos, y reglas ciertas para hacer buen vino &c.

OBSEQUIO QUE HACE AL PUBLICO

Don Francisco Mariano Nipho.

CON SUPERIOR PERMISO.

En Madrid. Año M.DCC.LXIX.

En Casa de dicho D. Francisco Nipho.

Se hallará en la Libreria de Escribano, *calle de Atocha, frente de la Aduana, á 3. reales en pergamino.*

Al Ilustrisimo Señor
Don Pedro Rodriguez Campomanes,
del Consejo de su Magestad,
su Fiscal en el Supremo
y Camara de Castilla,
Director
de la R.l Academia de la Historia,
Numerario de la Española,
y Socio Correspondiente
de la de Inscripciones
y Bellas Letras
de Paris.

LO DEDICA
HUMILDE,
AGRADECIDO,
Y OBSEQUIOSO
Francisco Mariano Nifho.

AL LECTOR.

AUnque con todo estudio se busque entre los Escritores Españoles, ó Estrangeros un Tratado de Agricultura, dificultosamente se hallará tan completo, sencillo, y verdadero como el de *Alonso de Herrera*; pero parece que es desgracia del merito el ser desatendido, y propriedad del bien llorarle perdido, y despreciarle logrado. Quando no havia facilidad, ni proporcion de haver la *Agricultura de Herrera* sino maltratada, y muy costosa, se echaba menos este escrito, y aun se culpaba la desidia española en no reimprimirla, y ahora que se vá proporcionando el modo de lograrle methodico, y á muy corto precio, se hace como estudio particular el no leerle, que es el modo mas injurioso de despreciarle. No importa,

se

se imprimirá, y tendré, si le miro poco apreciado, el consuelo de decir que nuestras enfermedades no son peligrosas por falta de remedios, sino por indocilidad en los pacientes. Yo cumplo como buen Patricio en desear el bien comun, y contribuir por mi parte en todo lo que pueden dár de sí mis facultades; quedese á cargo de los omisos el llorar su afliccion, y el padecer sus desconsuelos.

LA-

LABRANZA
ESPAÑOLA.
COMPENDIO
DE LA AGRICULTURA DE HERRERA.

TRATADO SEGUNDO.

De las tierras, ayres, y sitios buenos para las Viñas, *modos de cultivarlas, y sacar beneficio abundante y provechoso de ellas.*

CAPITULO PRIMERO.

Diferencias de las Viñas, *sus especies, y el terruño que apetecen.*

LAS *Viñas* son de quatro especies: unas son armadas en arboles, y estas se crian bien en tierras humedas y muy

A grue-

gruesas. Otras hai armadas como parrales : estas, y las antecedentes son casi unas mismas, y un mismo cultivo las aprovecha : Otras hai tendidas por el suelo, como en Castilla en tierra de Campos, y estas son las peores de todas, porque con poca humedad se pudren, y el vino recibe mal sabor de la tierra: estas han de plantarse en tierras muy sueltas, de modo, que en lloviendo cuele el agua, y no se pare en la sobrehaz de la tierra, para que no pudra la uva: son buenas para este efecto las tierras areniscas, y cascaxares. Estas vides suelen cargarse de mucho fruto : quieren tambien cerros, y lugares altos donde el agua corra facil, y prontamente, y sobre todo arenales: Otras hai, que como pequeños arboles están por sí en pie, y estas, por ser ni muy altas, como las armadas en arboles, ó parrales, ni muy baxas, como las tendidas por el suelo, tienen el medio, y quieren tierra templada, y

no

no muy humeda como los parrales, ni tan séca como las vides tendidas. La labor de estas *Viñas*, el podar, y cabarlas es mas facil: las vides parrales quieren llanos: las tendidas por el suelo los altos: las vides comunes, en altos, y baxos, en cerros, y llanos prueban bien.

CAPITULO II.

DE VARIAS ESPECIES DE VIDES.

LAS *Viñas* por lo comun quieren ayre templado, ni muy caliente, ni muy frio, porque aborrecen los estremos: con todo prueban mejor en tierras calientes, que en frias. Son de diferentes maneras, y tantas que se confunde qualquiera al nombrarlas; porque en cada tierra hai diferentes generos de uvas, y en unas partes hai unas, y en otras son diversas.

Las uvas son de tres maneras en sus colores, esto es por lo comun, blancas, negras, y coloradas. En cada linage de estas hai muchas diferencias: en las blancas, unas son *Alvillas*, y estas son las mejores de todas: estas son unas uvas redondas, pequeñas, y muy apretadas de racimos: estas quieren lugares baxos, y no altos, porque son enjutas, y tiesas, y las vides crecen en alto, y asi por maravilla se pudren. No les convienen lugares ayrosos, porque tienen la madera dura, y bronca, y á poco ayre se quebranta mucha rama. Si los emparrados se ponen en sotos, y lugares frescos, se guarda la uva en las parras mucho tiempo.

Tambien son buenos para lugares humedos, y lluviosos; porque aunque llueva mucho, ni se pudre, ni se abre la uva, y estando descubierta al Sol, aunque se despoje de la oja, se tuesta bien en buenos *maduraderos*.

Es

Es mejor el *Veduño alvillo*, que los otros, porque produce bien en lugares enjutos, cascaxares, y areniscos: dan mucho fruto sus vides, son continuas, sufren varas, son muy buenas para parrales, y si las despuntan echan muchos *redrojos*, que son buenos para agráz. El vino de estas vides es muy claro, de gentil olör, y sabor, y se conserva mucho tiempo; pero para que salga mejor se ha de mezclar con otra uva, como el *Cigüente*, *Moscatel*, ú otra de esta naturaleza.

Del Torrontes.

Esta uva es blanca, de grano pequeño, y se trasluce mas que ninguna. Son pequeños sus racimos, no muy apretados: estas vides prestan mas en lugares no muy altos, pero no humedos: en los llanos prueba mal, porque tiene el hollejo muy delgado, y tierno, y se pudre pronto: su pezon es tan tierno que suelta mucho el grano, y al

tiempo de la vendimia se coge del suelo; y por esta razon quiere lugares enjutos, no ayrosos, ni muy altos. El vino de esta uva es mejor que todos, guardase mucho tiempo, es oloroso, claro, y suave; pero su uva se estima poco para comer.

Del Moscatel.

Este es un linage de uva que tiene el sabor, y olor de almizcle, ó mosquete de donde le viene su nombre. Sus uvas son de racimo apretado, y el grano muy tierno. Es uva, que si está muy lozana suele pudrirse, y asi quiere tierras areniscas, enjutas, sueltas, ó altas, con tal que no sea mucho, porque ninguna *Viña* fue jamás buena en lugares muy altos. Esta uva dá dolor de cabeza por ser humosa, y aun si se come mucha dá calenturas. El vino moscatel hecho de ésta uva sola es malo, por demasiado humoso, y dulce, mezclado con otra uva sale bueno, y oloroso, y se guarda mucho

tiem-

tiempo, y es mejor quanto mas añejo: es goloso, y es necesario guardarle de holgazanes. Todo veduño, que se ingerta en moscatel participa de su olor.

Del Cigúente.

Cigúente es un genero de uva muy semejante á la *Alvilla*, excepto que quiere tierras mas calientes, y enjutas, con tal que no sean recias, ni viciosas, porque son estas uvas propensas á podrirse. Su vino es muy oloroso, claro, y de dura. Esta en la poda carga mas en vara, y por eso se las deben dexar.

Del Jaén.

Este veduño hace grandes los racimos, y muy apretados: el grano es gordo, y tiene el hollejo muy tierno, y con poca agua suele henderse, y podrirse, por esta causa quiere tierras enjutas, donde no haya mucho rocío: tierras areniscas, sueltas, y ayrosas, y tierras calientes donde se enjugue, y rose; donde no llueva

mucho, ó cuele el agua muy presto. El vino de solo *Jaén* dura poco, es de buen sabor, pero concibe presto solano: se han de practicar todas las diligencias posibles para que madure prontamente, y se vendimie antes que carguen mucho las aguas: por esta razon se ha de plantar donde dé bien el Sol, y haya buen maduradero: son buenas tierras para esta uva los arenales, y cascaxares: si el *Jaén* se ingerta en *Moscatel* carga mucho de fruto, y toma su olor.

Del Hebén.

Esta es uva blanca que tiene el racimo largo, y ralo, y los granos mas gordos, y bellosos que otra: el sabor es algo dulce, y oloroso casi como *Moscatel*, y quando las comen parece se viene el olor á las narices; lo mismo que sucede con su vino. Esta uva suele *hardalear*, que es quedarse rala en los racimos, y esto nace de que tarda mucho su flor, que comunmente

lla-

llaman *en cierne*, y esto es lo que mas pierde el fruto: lo mismo que sucede á los arboles, y á los panes, como si llueve, ó hace viento recio quando están en flor, que se *hardalean*. A causa de que estas vides tardan mucho en cerner, es bueno ponerlas en tierras calientes, y donde llueva pocas veces, con tal que sean tierras gruesas, y humedas: tambien prueban bien en lugares abrigados, y defendidos de vientos, y no *hardalean* tanto. Pocas veces se pudren, y sufren lugares baxos, y tienen estas uvas la propriedad de que si son buenas en lugares enjutos, aun son mejores en los humedos: cargan medianamente, y en todas partes son continuas. Son tambien buenas para parrales con tal que esten en tierras gruesas. El vino de estas uvas es muy dulce, y como el *Moscatel* ès menester mezclarlo con otro, y aun ha de ser quando esten algo pasadas las uvas, porque dán buen olor. El vino

es como dorado en el color, y de buena duracion, mayormente si lo mezclan con otros buenos veduños, como *Cigüente*, *Alvillo*, *Torrontes*, y *Castellano*.

Del Alarixe.

Estas hacen las cepas altas como las *Alvillas*, quieren la misma tierra que estas: son las uvas *Alarixes* muy bermejas, y que las comen mucho las avejas, y por esto algunos las plantan en los colmenares, para que quando las falten flores se socorran con estas uvas. No hacen muy buen vino, aunque es roxo, y de duracion. Dicen que el vino de estas uvas se aceda pocas veces; pero toma otros vicios, como solano, turbio, y rabano.

Del Vinoso.

Este es un veduño, cuyas uvas se parecen algo al *Hebén* en ser los racimos largos, y ralos: tienen la uva muy tierna: quieren lugares enjutos, porque se pudren luego: dan mucho vino,

y de aqui viene el nombre *vinoso*: es muy claro, suave, y de mediana dura. Si lo mezclan con *Alvillo*, *Torrontes*, ó *Cigüente*, es maravilloso en el color, y sabor, porque por sí es vino simple, y con esto cobra algo de mas viveza, y vigor.

Del Castellano blanco.

Este es un linage de uva que hace los racimos pequeños, redondos, y apretados; la uva es redonda, y tiesa, aunque tierna: quiere arenales gruesos, y cascaxares: su vino es mediano.

De la Malvasía.

La uva malvasía á la que otros llaman *mas vale*, hace los racimos apretados, y no grandes: su uva es apretada, y redonda; y si tiene buena tierra no es muy menuda: quiere tierra gruesa, enjuta, y no humeda, porque esta uva es tierna, y se pudre. En tierra enjuta hace mejor vino; y á todo el veduño adoba tanto el suelo para la bondad del vino como á la vid; pues

mejor vino sale de mal veduño en buen suelo, que de buena vid en mal terruño; y para hacer buen vino es receta segura buen veduño, y buen suelo.

De las Uvas Layrenes.

Hai otras uvas blancas llamadas *Layrenes* á las que llamaria yo mejor *datileñas*, porque están arracimadas como datiles: son muy humedas, y con todo, cargan mejor en lugares humedos, y viciosos, que en enjutos, aunque luego se pudren en lugares humedos, si no están en parrales altos. Mejores se hacen en lugares gruesos siendo medianamente humedos. No he visto vino de estas uvas, pero creo que será vino de poca fuerza, y aun de poca duracion: me parece que serán mejores para pasas que para otra cosa, sin embargo hacer experiencias, que son los mejores Maestros de la Agricultura.

De las Uvas negras, particularmente de las Castellanas.

Las uvas tintas son tambien de muchas especies, y las principales son las *Castellanas*. Estas son mas negras, y hacen el racimo pequeño, si no fuere mucha la substancia, y bondad de la tierra que engrandezca el racimo: por lo comun son apretados sus racimos: tiene el grano menudo, y el cuero muy tierno: las cepas son baxas, quieren tierras sueltas, areniscas, enjutas, ó altas. En tierras viciosas cargan mas, pero se pudren mucho: estas vides en suelo grueso, substancioso, y no humedo, serán buenas, de buen vino, y no se pudrirán, si el año no fuere muy humedo, y vicioso. El vino de estas uvas es mejor que qualquiera otro tinto, y quiere algo de mezcla de lo muy bueno, como *Alvillo*, *Hebén*, y *Cigüente*: de este modo será, de subido, y claro color, suave, oloroso, y de mucha *tura*, ó duracion.

De

De la Uva Palomina.

La *Palomina* es uva negra muy semejante en los racimos á la uva *Hebén* blanca, por ser tan largos, y ralos, y en algunas partes las llaman *Hebén* prieto. Quiere el mismo suelo que la *Hebén*, pero madura mas tarde. El vino de esta uva es muy claro, y muy bueno para principio del verano: no suele ser de mucha duracion, porque mas que otro se toma del solano. Mejor sale solo que acompañado. A la uva *Palomina* hace mucho daño el Sol, y mejor madura la que está cubierta de oja: Si la dá mucho el Sol se pone bermejona, empedernida, y no madura, y está *grazeña*, por cuya razon quiere cepas altas, que no tengan necesidad de desojarlas.

De la Uva Aragonés.

Esta es una uva negra, ó tinta, tiene los racimos grandes, y muy apretados, y la uva gruesa: son cepas de mucho llevar; y si se ponen en llanos,

y

y lugares gruesos, cargan sobre manera; hacen un vino muy retinto, y obscuro; y si las ponen en altos, arenales, y tierras enjutas, con tal que sean substanciosas, aunque no cargan tanto hacen el vino mas claro, y mas suave, y de duracion, y con la mejoria se paga muy bien la abundancia. Es vino de mucho llevar, y poca duracion, y mejora mucho, si lo mezclan con otras uvas blancas. Este vino por sí solo es grueso, y suele criar arenas, y piedras en los riñones, y vegiga.

Del Tortozòn, y Herrial.

Estas uvas hacen los racimos muy grandes, y el grano muy grueso; es de mucho llevar, y su vino de poca duracion. Para que sea mejor es bien poner las viñas en cerros, y arenales, cascaxares, y lugares enjutos: es poco menos que lo *Aragonés*, y aunque no tanto es vino de despensas, y han de gastarlo luego.

Hai otras muchas especies de *Viñas*,

Veduños, las quales con unos mismos nombres no son conocidas en todas partes: lo que nos conviene es saber el modo de cultivarlas, y conocer sus tierras.

CAPITULO III.

QUAL HA DE SER LA TIERRA DE LAS VIDES.

PAra las *Viñas* ha de ser la tierra dulce, y de buen sabor; esto es, que dén de sí agua dulce, y que no tenga ningun resabio amargo, ú otro mal gusto: porque el vino sabe á lo que la tierra que tiene la *Viña*. (*Vease el cap. 3. del* 1. *lib.*)

Aquella es buena tierra para *Viñas* donde se crian arboles, y otras plantas sylvestres, ó caseras, con tal que sean lozanas, verdes, y frescas, con troncos gruesos, grandes, y no arrugados, sino lisos, y que el fruto que dieren sea bueno.

La

La tierra, que en el verano con el calor se hiende, y hace grandes *requebrajos*, ó grietas es mala para *Viñas*; y aun para todo arbol, á causa de que por las *resquebraduras* entra el calor hasta las raíces, y las seca, y quema, exceptuando en el regadío, que en tal caso es buena, y de mucho llevar siendo tierra recia, y substanciosa.

Esta tierra es mejor, si además de substanciosa es suelta, y no pesada; y aunque encima sea muy floxa, si abaxo es gruesa, y de substancia es conveniente, porque conserva la planta, y la sobrehaz la defiende del mucho frio, y del calor demasiado.

En el barro pocas veces prenden bien las vides, por lo que no deben plantarse en semejantes sitios; pero si la tierra tiene la sobrehaz de arena, ó tierra suelta, y debaxo barro, es buena; y si la tierra fuere somera, pongan *barbados* sin cortarles las puntas; y al año siguiente formenles si

crecen, á lo largo, dos, ó tres cañutos, y *tumbenlos* por el barro, echandoles otra tierra á vueltas, y se harán buenos. Donde huviere barro, conviene echar estiercol muy podrido en el hoyo, y mucha tierra.

La tierra que en la sobrehaz tuviere *guijarrales*, y *pedregales* es mala, porque la naturaleza de las piedras en el estío, es recibir demasiado calor, y en el Invierno gran frio, lo que daña mucho á las Cepas. Por esta razon, donde huviere muchas piedras, conviene hacer montones, ó arrojarlas fuera de la heredad; pero si es cascajo menudo, es bueno para las piedras que están en lo hondo, y ayudan mucho á la raíz de la vid, pues la mantienen en el Verano fresca, y en el Invierno ayudan á despedir el agua.

Los que saben bien el arte de plantar arboles, ó vides, ponen tres, ó quatro piedras en las raíces: asi lo

pre-

previenen los Labradores discretos: es bueno que estas piedras sean *guijosas*, y no areniscas.

Si la tierra tiene cascajo menudo con tal que no sea mucho, es propria.

Las tierras areniscas dán poco fruto, pero su vino es muy bueno. Para estas tierras conviene la uva, que con la humedad se pudre, como el *Jaén*, y otras que tienen el grano tierno.

Si la tierra arenisca tiene debaxo agua dulce, es para el vino muy buena.

Las tierras que en la sobrehaz tienen arcilla, ó barro vermejo, y duro, son malas, porque en Invierno son humedas, y en Verano empedernidas.

Aquella tierra es tambien buena, que quando llueve se sorbe pronto el agua.

Todos los Labradores convienen en que donde ha havido Viña gruesa, y se perdió, en los que se llaman *herriales*, es muy mala; y que antes de

todo deben desarraygar, y quitar las raìces viejas, porque no dañen á las nuevas Plantas. Regla general, y segura: Viñas en buen suelo, y de buen veduño, burlan pocas veces, y dán buen vino.

CAPITULO IV.

DE LOS SITIOS CONVENIENTES á las Viñas.

LAS *Viñas* dán mas fruto en los llanos, que en los altos, bien que en estos ultimos es el fruto mejor, mas oloroso, y de mas dura.

Las *Viñas* que están en los montes ácia el cierzo, dán mas fruto, que las que están á medio dia; porque aunque el cierzo es seco, es frio, y las mantiene frescas: causa porque dá mas fruto no siendo demasiado.

Las *Viñas* que están al medio dia dán mejor vino por tener buen madu-

radero, y la uva se tuesta mas, y no se pudre tanto.

Los valles, mayormente si son hondos, son malos sitios para *Viñas*, porque pudren mucho la uva, y la tienen muy *verdiona*, sin color, y sin sabor; solo estando los valles ácia el Sol son medianamente buenos.

Pero, porque no en todas partes hay proporcion de escoger sitios para plantar *Viñas*, diré en qué parte prueba mejor cada especie.

En los valles, llanos, y lugares humedos se han de plantar *Vides* que hagan la Cepa alta, de uva tiesa, no muy apretada en los racimos, de hollejo duro, recio, y enjuto, como el *Alvillo*, y *Palomino*.

En los altos las de Cepa baxa, que tienen el grano tierno, porque suelen podrirse, por estár cargadas de ramos grandes, y apretados, como *Jaén*, *Moscatel*, y *Torrontes*.

En Lugares calientes se han de plan-

plantar las Viñas ácia el cierzo, y en las frias ácia el medio dia: ácia oriente las que se dañan con el rocío, y nieblas, como la *Jaén*; y ácia poniente las que con el rocío, y nieblas se aprovechan como las *Alvillas*, y toda uva que es dura, tiesa, y enjuta.

Toda *Vid* que tiene la madera dura, bronca, y que se desgarra pronto, es mala para lugares ventosos, como el *Alvillo*, y sus semejantes. Para estos sitios es mejor lo *Castellano*, y toda *Vid* que tiene la madera verduja, porque no se desgaja.

CAPITULO V.

Còmo ha de ser el sarmiento, y còmo se escoge.

PAra *Viñas*, ó qualquiera otro plantío se ha de escoger la mejor planta, y del mejor linage. Por esta causa el

el que pueda poner *Jaén*, no ponga *Tortozon*, y el que *Alvilla*, no *Jaén*; esto es considrando los lugares.

De cada linage ha de escogerse lo mejor; porque vale mas trabajar una vez en escoger buenas plantas, que trabajar en quitar, ó adobar las que no se supo elegir.

Regla general, y muy provechosa para todo Labrador, es que la *Viña* nunca se ha de poner de un solo *Vedúño*; porque si, como muchas veces acontece, en algunos años no acierta un *Veduño*, no se quede la *Viña* sin fruto, y se pierdan la costa, y el trabajo. Por esta razon será bueno poner de tres especies de *Veduños*, ó quando mas quatro; porque si el uno no acertare, no se perderán los otros; y sean tales estas *Viñas*, que se parezcan unas á otras en la bondad de la uva.

La mezcla de muchos linages de uvas muy diferentes, no concierta, y hace que el vino no sea de muy buen

sabor, ni dura: Sucede mas, que al tiempo de plantar hai confusion, y no sucede asi poniendo cada *Veduño* por sí, y en una *Viña* hacer dos, tres, ó quatro suertes, ó *rodillos*, de cada linage el suyo, y que no vaya rebuelto, ni confuso, porque esto al tiempo de coger la uva es muy trabajoso, si hai que vendimiar una cepa acá, y otra acullá; y á veces por la prisa del tiempo, y del Señor de la *Viña*, se coge uno maduro, y otro sin sazon, causa de sacar malos *Vinos*, pudiendo sacarlos muy preciosos. Además de ser esto muy deleytable á la vista por el orden del plantío, y por los provechos dichos, hai otras utilidades, y es, que al tiempo de podar estando cada *Veduño* por sí, le pueden dar el podo á su tiempo; y conociendo el Podador la calidad de la Vid la podará larga, ó corta; temprana, ó tardía, lo que no se puede hacer si cada *Veduño* no está distinto, y separado.

CA-

CAPITULO VI.

MODOS, Y TIEMPOS DE PONER las Viñas, y escoger los sarmientos.

HAVIDO yá el suelo para la *Viña*, qual mejor se pueda, se debe rozar, aparejar, y sacarle las raíces de arboles, matas, y toda grama, porque no embarazen á las nuevas, y tiernas raízes de las *Vides*.

Dos modos son los seguros de poner *Vides* (omitiendo por inutil el de granillo): el uno es de *Cabezudos*, que son los sarmientos que se podan; y el otro es de *Barbados*, que tienen yá sus raícitas. Los *Cabezudos* que prenden suelen ser muy buenos, pero los *Barbados* son mas seguros; porque de los *Cabezudos* se pierden muchos, y de los *Barbados* muy pocos yerran.

Los Labradores antiguos procuraron ha-

hacer *Barbados* de los *Cabezudos*, que ellos llamaban *Maleolos*, jùntando en una *Vid* lo bueno del *Cabezudo*, y lo seguro del *Barbado*: para esto hacían una *Almanta*, ó seminario, como quien siembra *Porrino*, ó *Colino* para transplantarlo despues en Eras: esto lo hacían de este modo, escogiendo primero los sarmientos (á mi parecer son muy buenas las Cepas que llevan *Barbados* naturales, y de estos pongan quantos pudieren haver).

Al tiempo que las Cepas están con el fruto, se han de señalar las que suelen ser mas abundantes, haciendo esta observacion, no solo uno, sino tres años seguidos, ó preguntando á quien mejor las conoce, y ha tratado: y estás se han de señalar con una ligadura, ó con un poco de vermellon, ó almagre desecho en vinagre, porque se aferra tanto, que dura contra Soles, y Aguas, segun Columela. En tales *Vides* se observará á qué parte carga mas

mas el fruto, y aquellos sarmientos, que mas se cargasen señalelos: y nadie tenga por muy fructifera la *Vid*, que en cada sarmiento lleva su racimo, sino la que los tiene á lo menos pareados, bien llenos, grandes, de buena uva gruesa; y aun que cargue mucho, y lo críe todo bien, y lo llegue á perfecta maduracion.

Prenden mejor los sarmientos delgados *Verguíos*, que los gruesos, y tiesos. La Planta ha de ser sacada de el mismo ayre, y sitio en que fuere plantada: si ácia medio dia pone la Viña, de medio dia ha de ser la planta: asi mismo de oriente, poniente, y norte, ó cierzo: si en alto, de alto: y asi de baxo, humedo, seco, frio, ó caliente, y sea de mejor calidad el terruño donde se plantase, con tal que no sea mucha la diferencia.

En la Cepa se han de escoger las plantas de aquella parte que cae ácia la parte donde se han de poner: si es orien-

oriental la *Viña* de oriente la Cepa, y asi de las demás : tal, que quanto fuere posible toda Cepa, ó arbol se ponga al ayre en que estaba donde nació: porque la Planta que asi se pone prende mejor, y dá mucho mas fruto.

Si no huviese facilidad, ó modo de escoger tomen las plantas de lo mas baxo, con tal que no sea de lo duro, porque alli tiene mas fuerza, y virtud, y las plantas que sacan de tal parte son mejores. El sarmiento ha de tener las yemas gordas, y espesas, los cañutos, ó nudos cortos: ha de ser redondo, muy verde, liso, no roñoso, ni viejo, medianamente delgado, no grueso; que son *Cañonazos*, y no prenden bien : los de un año prenden mejor : ha de tener unos dos dedos de lo viejo del año pasado, pero no lleve nada de seco. Estos sarmientos si los han de llevar lejos, cubranlos bien las cortaduras con un paño humedo,por que no se desequen: guarden-

denlos del Sol, y del viento, especialmente solano, porque este es el que mas daña. No han de darñarse las yemas, refregando los sarmientos unos con otros.

Si huviere necesidad de llevar alguna planta preciosa lejos de su nacimientos, para que no se pierda es conveniente, que antes de cortarla de la madera, le pongan por donde la han de cortar una cestilla de mimbre, pasando por medio de un agujero la planta desde el suelo á la boca: llenenla de tierra, y rieguenla algunos dias hasta que crien *Barbajas*, y despues cortenla por abaxo dexandola en la cestilla, donde pueden llevarla hasta donde quisieren, sin que sienta daño; de este modo pueden transportar no solo vides, sino qualquiera otra planta.

El plantar, y poner siempre ha de ser en creciente porque prende mejor: creo que será mas sana la planta

cor-

cortada en menguante del dia, que es de medio dia abaxo, y en creciente de Luna, asi será mejor, mas segura, y mas sana: esto se entiende de planta cortada de ramo, como los sarmientos. No tienen razon los que dicen que los sarmientos podados en menguante no se carcomen, como los de creciente: una cosa es cortar para guardar, y otra para plantar, estas obras han de hacerse en diferentes tiempos.

El poner los sarmientos ha de ser desde Enero en adelante, porque hasta entonces no tienen perfecta sazon, ni están bien curados: esto se entiende de los sarmientos cortados, no de los *Barbados*, que son viciosos, y tienen perfectas raices, estos se han de arrancar despues de medio dia, y al principio de la creciente de la Luna, y serán muy seguros, y muy buenos.

CAPITULO VII.

COMO HA DE SER EL SUELO para hacer el Almanta, *ò seminario, y de los modos de plantar.*

YA diximos que era *Almanta*, ó *Plantario*, que es poner en alguna parte los *Cabezudos* para que barben , y trasplantarlos despues.

El que quisiere poner *Viña* de nuevo, sepa que qual fuere el suelo de la *Viña* tal sea el del *Almanta*. Si la *Viña* ha de estar en cerro , haga en cerro el seminario; y asi de los demás sitios,para que la *Vid* desde chiquita se *avece* al terruño. Será bueno, que la tierra del seminario sea un poco inferior de la que ha de tener despues la planta para que vaya á ganar , que asi medrará mejor : y si huviere lugar puede hacerse á un lado de la parte donde

hu-

huviere de plantarse la *Viña*: esto será bueno para transponerla porque tendrá menos que sufrir, pues no se venteará, ni se le quitarán las raíces que son tiernecitas.

Se hace el *Almanta*, formando un sulco hondo, como una azequia, y si la tierra fuere templada, ni humeda, ni muy seca, sea honda hasta la rodilla: si fuere seca algo mas hondo, si fuere humeda no tanto, porque el mucho, y demásiado humor ahoga la planta. En este sulco se han de poner los sarmientos escogidos, de modo altos, ú hondos, que queden so tierra á lo menos cinco *yemas*; y un poco *vergueados*, que hagan un asiento de un palmo, porque de estos salen muy bien las raíces: la podadura vaya en yema, porque por alli echa las raíces mas pronto. Muchos retuercen esta parte creyendo que asi prenden mejor, y se engañan mucho, porque atormentan el sarmiento, y destruyen

las yemas baxas, que es por donde mas presto suelen brotar. Por esta causa han de quedar muy sanas las yemas baxas para echar raíces, como las altas para arrojar los pámpanos. Otros acostumbran machacar un poco las cabezas al plantar; mas esto me parece tan necio como lo antecedente, porque majar aquella parte yendo yá muerta, es ayudarle á que se pudra, y no á que prenda. Quanto mas sana fuere la planta es mucho mejor.

En el *Almanta*, ó *Almaciga* ha de quedar el mismo espacio de un sarmiento á otro, esto es, un pie, y algo mas, para que no se toquen, porque los que se tocan luego se secan. Han de echarles unas pocas cascas podridas, envueltas en tierra, porque estas apresuran á las raíces; y aún si llevan á vueltas algunos granos de cebada les hará gran provecho al prender, porque ayuda mucho á echar *barbajas*: al poner estos *Sarmientos* queden fuera tres

yemas, y lo menos dos, por si alguna faltare no quede ciego el sarmiento.

El *Seminario* ha de llevar el podo de tal manera, que continuamente procuren formar un sarmiento principal, quitando todos los que nacieren, para que luego que este sarmiento estubiere criado se transplante á la *Viña*. El lugar donde se haga esto, si es alto, y seco ha de tener las hoyas muy hondas, y no muy apartadas, porque estos sitios quieren esta precaucion.

Si la *Viña* se hiciere en lugares baxos, ó humedos sean mas apartadas las hoyas, y no tan hondas, porque el Sol pueda penetrar mejor entre las *Cepas*, y enjugar el mucho vicio de lo baxo, y humedo.

Si la tierra es humeda bastará que los hoyos sean hondos una vara, y si fuere tierra enjuta una tercia mas, porque no tienen tanto humor. Si fueren cuestas quanto hondo pudieren, porque los turbiones, y lluvias se

lle-

llevan la tierra continuamente, y si no están muy hondas quedan descubiertas las raízes. En todo lugar sean anchas las hoyas, porque tanto se alargarán las raízes quanto fueren las hoyas: TEOFRASTO dice, que las *Vides* que tienen las raízes delgadas, y flacas, pocas veces crecen mas de lo que hallan mullido.

Todos los buenos Labradores convienen en que los hoyos donde se planten las *Vides* estén hechos un año antes para que beban agua, ó se *asoleen*, lo que hace mucho provecho. Practicado todo esto en poco tiempo se pondrá la *Viña*, pues no havrá otra cosa que hacer si no asentar los *Barbados*, y cubrir las hoyas, refrescando primero los hoyos, y remullendolos.

Cada *Barbado*, se ha de poner en su hoya, poniendolo del propio modo que estaba en el *Sarmiento* donde barbó; cubrase todo lo viejo, y aún algo de lo nuevo: la *Cepa* que se pone

de este modo luego sale buena, y es casi imposible que se pierda, porque son tan seguras como las que se *tumban de cabeza*, pues no hai otras tan seguras, ni que mas pronto tomen madera.

Si la tierra fuere fria echen un poco de estiercol bien podrido, y envuelto en tierra, porque su mucho calor no escalde el sarmiento. Si la tierra es muy recia mezclen con ella unas espuertas de arena, y tiera suelta, y echenla al pie de el sarmiento. Si la tierra fuere floxa, ó arenisca echenla barro blanco, ó vermejo, como hemos dicho, porque ayuda mucho á prender, y tiene cuerpo, y tempero para que se funde, y arraígue: Pero yo tengo por mejor que echen tierra, y no barro. Asi mismo al tiempo de plantar pongan en lo baxo á el rededor quatro, ó cinco piedras, que pesen como unas cinco libras, y no estèn muy juntas, porque no impidan

dan á las raízes. Pareceme tambien muy conveniente, que pongan piedras al trasponer los *Barbados*, y algun cascajo menudo; porque las piedras conservan muy frescas las raízes estando en lo baxo, y es mejor si son guijas.

Despues de haver *corbado* la cabeza del sarmiento por la yema, que es mejor que en el cañuto, como cosa de un palmo, ó algo mas, sientese bien en el hoyo: porque eche iguales raízes á todas partes, y salga derecho ácia arriba, con lo que la *Vid* se hace mejor, y mas substanciosa; y al tiempo de arar, ó cabar no la hieren como á las que están algo tendidas.

Conviene, que al echar la tierra pisen mucho la que vá abaxo, y la aprieten bien con la *postura*: deben asentarse las *Vides*, como todos los arboles; porque la planta que vá muy apretada de tierra echa mas pronto las raízes, y no la menea el ayre.

Si la tierra donde ponen la *Vid*

es algo seca, y caliente no acaben de cubrir el hoyo, para que quando lloviere reciba el agua, y la tenga hasta que se embeba: y si fuere humeda, y fria cubran todo el hoyo, hasta que quede igual con el campo. No hagan lo que algunos, y lo yerran, que es aporcarlas desde chiquitas; al contrario avecenlas á sufrir frio, y calor; y lo que es peor hacen que echen raízes en la sobrehaz de la tierra, y no abaxo.

La *Parra*, ó *Vid*, que en lo alto tiene las raízes, con poco calor se seca, y los yelos la queman mucho, y el arado las arranca en topando con ellas: por tanto conviene, que qualquiera *Vid* nueva, y qualquiera arbol se escabe cada año, y la corten todas las *barbajas*, y raygones, que echan en la sobrehaz.

Las *Vides* que se plantaren para no trasponerlas desde edad de dos, ó tres años las han de escardar, y jarretar

por algo de lo baxo donde huvieren echado sarmientillos, para, que echen de nuevo buena madera. Otros en vez de jarretarlas las tumban de cabeza sacando una punta de sarmiento, y esto es lo mas seguro. Otros las jarretan é ingertan, y si aciertan, estas son las mejores.

En las tierras secas, ó calientes han de poner las *Vides* en el Otoño, esto es mejor para *postura*, ó *plantío de Barbados*, y han de cortar los sarmientos que quieren poner entonces quando se acaban de despojar de la oja, con tal que estén bien curados, porque entonces aun están llenos de virtud.

En las tierras frias, y humedas se han de poner á la Primavera, y no antes, y quando el sarmiento tiene algo hinchadas las yemas, por lo que he dicho.

Luego que corten las plantas han de ponerlas, si ser pudiere; y para

esso aprovecha mucho tener hechos los hoyos antes, y en caso de que no, guarden mucho de que el ayre, frio, ni sol las toque, porque las echará á perder: sobre todo se han de defender las cortaduras, y el ponerlas ha de ser por la Primavera, por estár los sarmientos mas curados, y en sazon.

El dia en que se hiciere el plantío no ha de hacer viento, particularmente solano, ó cierzo, ni gran frio, ni sol demasiado, aunque éste daña mucho. Ha de ser el dia caliente, tranquilo, y si pudiere ser nublado, pero que no llueva, ó no sea el agua tanta que haga barro, sino una *mollinita*, como rocío, como en la sementera del pan; y sea en creciente de Luna, desde el dia primero hasta el diez: es un grande auxilio para que prendan embarrarles las cabezas con estiercol de buey.

Quando se pusieren, mullirlas algo de-

debaxo para que echen mejor las raízes ácia abaxo; y la primera tierra que les echaren sea la de los *entre-liños* sino está muy seca; y la primera tierra junto á las raízes vaya muy pisada.

Si fuere tierra humeda ponganlas ralas, mayormente si las *Cepas* huvieren menester enjugarse, porque el Sol pueda pasar, y enjugarlas el demasiado humor; pero si fueren *Vides alvillas*, ú otras sus semejantes, que son enjutas, poco importa que vayan espesas, en buen medio.

En los Lugares secos es mejor que vayan puestas á *Almanta*, que es no al *Liño*, porque asi se defienden mejor del Sol, y guardan mas la humedad: En lugares humedos vayan á *Liño* porque el Sol las puede coger mejor por todos lados: y si huvieren de ararse vayan á *Liños* anchos, porque no las toquen ni desgarren el arado, ni las bestias: advirtiendo que los *Liños* han de ser muy derechos, é iguales.

El

El sarmiento que quieran se haga largo le han de quitar unos sarmientos que le nacen entre las ojas, y el sarmiento llamado *nieto*.

No se han de plantar las nuevas *Vides* cerca de laureles, avellanos, ni berzas, por dañar mucho, y en tanto grado, que si el sarmiento es nuevo se pierde, y si es *Vid* vieja vuelve sus ramos ácia otra parte.

Contra la embriaguez, no hai remedio mas eficaz, que comer ojas crudas de berza, que la quitan en la hora.

CAPITULO VIII.

DE LOS PARRALES ARMADOS sobre Arboles.

TODO *Parral*, ó *Vid* armada sobre palos derechos, ó arboles (que para todas es una misma la regla) quiere tierras humedas, como valles, riberas, y

y tierras gruesas, y estas por ser para altos han de ser uvas gruesas, porque están sin peligro de podrirse; sino es tierra demasiado lluviosa, que para estas mejores son las *Alvilas*. El *Jaén*, y *Aragonés* cargan mucho en *Parrales*.

No todos los arboles son buenos para armar sobre ellos *Vides*: son malos los de sombra pesada, esto es, los que se cubren mucho de hoja: en estos ni se cria bien la uva, ni es sabrosa, se pudre muy pronto, y dá mal vino.

Para *Parrales* han de ser arboles de madera *verguía*, correosa, que no se tronchen, porque los quebradizos son malos, y peligrosos para los que suben.

Si los *Parrales* se pusieren en tierra de pan llevar, han de estar apartados los arboles unos de otros quarenta, y aun cincuenta pies cada uno, porque el Sol dè en lo sembrado de lleno; y si no fueren para tierras de sembradura bastará veinte pies de distancia de un arbol á otro.

Para

Para *Vides* de este modo armadas si la tierra es muy humeda son buenos alamos blancos, ó sauces, porque estos arboles se crían bien en humedad: En tierras enjutas son mejores alamos negros, ó fresnos; y si son cerros (aunque estas *Vides* prueban mal en los altos) son mejores que todos los fresnos. En los arboles frutales nunca será bueno poner estas *Vides* ni hacer de ellos *Parrales*.

Estos deben podarse temprano, y antes que el arbol brote: es bueno á principio del Invierno, y en creciente, porque pudren mas presto las tenazuelas con que se abrazan al arbol: no se quiten luego los sarmientos hasta que se hayan podrido las tijeruelas, y se quitarán mejor.

El Arbol sobre que se arme *Parral* ha de tener de altura su tronco una estatura de hombre, y al pie tenga dos, ó tres horcas sobre las que acode, y esté reposada la *Vid*, para que no

esté

esté colgada, que se daña mucho con la atadura. El arbol ha de tener muchas horcas en las ramas para que se agarren los sarmientos: se le han de desmochar las ramas locas y largas, para que no suban muy alto pues asombran, y son muy peligrosas para subir á podarlas, y vendimiarlas: mas vale que los sarmientos cuelguen, que no que se desgracíe el que suba á coger el fruto.

Estas *Vides* se han de poner de *Barbados* de los que dixe arriba, porque son mas seguros, y mejores; y segun dice Columela: el arbol sobre que se ha de armar la *Vid* ha de ser de una edad poco mayor, que la vid; pero aunque el arbol sea algo mas avanzado no será inconveniente.

Los *Parrales* se plantan de este modo: Hechas las hoyas muchos dias antes (segun previne para las tierras humedas) pongan allí el *Barbado* del álamo, ó de los arboles, ó estacas que pudieren, atendiendo á la natura-

leza

leza de los arboles, porque no todos prenden de estacas. Puesto el arbol cubranle un poco, y pongan el *Barbado* de la *Cepa* de este modo:

Si la tierra es muy caliente, y señorea mucho el Sol ponganla ácia cierzo, porque el arbol sobre que está armada la defienda algo del Sol, y no le dé tan continuo.

Si fuere tierra fria, y donde es frecuente el cierzo ponganla al medio dia para que tenga el arbol por su amparo.

Si fuere tierra templada ponganla ácia el occidente, ó á donde mejor les pareciere, con tal que las *Vides* se hayan criado en semejantes situaciones.

La hoya para este genero de *Vides* ha de ser la mas honda que ser pudiere, y permita la tierra; porque haviendo de subir tan alto requiere buen fundamento para que se crie bien, y fructifique mejor.

Quando la pusieren miren que no

toque al arbol : ni se junte con él por baxo de un pie , ó pie y medio de distancia , porque uno á otro no se impidan las raízes , y como sucede se pierdan ambos.

Si la tierra es humeda echen al fondo dos , ó tres espuertas de estiercol añejo mezclado con otra tanta tierra , y las piedras que diximos.

Practicado todo esto escojan la tierra mas baxa , y no alta, porque quede hueca , para que trascuele el agua.

La *Vid* para emparrados , que todos son unos, de arbol ó estaca, no ha de tomar toda la altura del tronco en el primer año , porque las *Vides* por su naturaleza crecen mucho , y sino las van á la mano lo echan todo en altura, y se quedan delgadas débiles, flacas, sin fuerza; y virtud , y desvaídas. Por tanto para que crezcan un estado , que ha de ser la altura del tronco del arbol , han de llevar tres mucho. Tambien es bueno fresno, pino, ene-

ñudos de tres podos, y asi, respecto á lo demás; exceptuando si por alguna necesidad, ó peligro quieren que suba presto, que en este caso le han de quitar todas las yemas baxas, y dexarle dos, ó tres altas, para que por aqui suban luego: las que se tumban pueden sufrir qualquiera altura el primer año.

Resta solo decir que toda *Vid* nueva tiene necesidad de cabarse una vez cada mes, ó á lo menos mullirla al rededor, desde Marzo adelante, por mañana, y á la tarde.

CAPITULO IX.

MODO DE ENRODRIGONAR Vides, y atarlas.

PUESTA la *Vid* al instante necesita de apoyo, como los niños, para que la defienda, y encamine: para es-

esto el castaño, si se puede haver, es mejor que otro palo, porque duran mucho. Tambien es bueno fresno, pino, enebro, ó almendron; pero de ningun modo sea de abellano, ó laurél, ni cornicabra, que además de tener mal olor lleganse á ella muchos gusanillos, y piojuelos.

Todo *Rodrigon* ha de ser seco, y derecho para que guíe, y encamine derecha la *Vid*: han de tener algunos gajos para que la *Vid* se *asga* á ellos con sus tixeras: ha de entrar hondo en tierra, para que esté firme, y no se menee: no ha de ser muy largo porque no coja viento, basta que tenga una vara sobre la tierra, y sea del grueso de una hasta de lanza.

Dicen los Labradores que el *Rodrigon* se ha de poner ácia el norte, que es á cierzo, si la tierra es fria; y si caliente ácia el abrego, porque la defienda algo del frio, ó calor: y si fuere tierra templada á qualquiera lado.

Si es *Vid* nueva, y la arriman á qualquier arbol, no ha menester *Rodrigon*, exceptuando no siendo gordo, de modo que no le pueda abrazar con sus tijeruelas: en tal caso atenla al arbol de tal manera, que no reciba daño la *Vid* en la atadura: se ha de tener cuidado de no apretarla mucho, y que la ligadura no sea con cosa dura, para que no corte el sarmiento; y si fuere dura, envuelvanle alguna cosa blanda al rededor, como son ovas de agua, ó algun trapo viejo de lienzo, y no vaya atada por la yema.

Si fuere preciso atarla mas de un año, mudenle cada año la atadura, y pongala siempre por lo viejo, porque es mas duro, y no se le hace á la *Vid* tanto daño como por lo nuevo.

Si fuere alta la *Vid*, ó el sarmiento, atese por dos, ó por tres partes con el arbol, por que esté mejor, y no estë como colgada, sino arrimada al arbol.

Para atar hai dos tiempos oportunos: uno

uno quando comienzan à brotar las yemas, que es luego en acabando de podar; y otro, quando están gordos los agraces, y firmes en los racimos.

CAPITULO X.

QUE FORMA, Y HECHURA ha de llevar cada Vid *desde chiquita, y del modo de podar.*

MUchos acostumbran el primer año podarle á la *Vid* lo que arroja, pero es mucho mejor dexarla con su rama hasta el segundo podo, limpiandola solamente porque tenga mas fuerza, y pueda sufrir mejor la hoz, y que eche mas rama para que el Podador sepa escoger lo que ha de quitar, y lo que ha de dexar. Otros usan escavarlas un poco, y jarretarlas todo aquello que han echado para que lance nueva madera, y mejores Sarmientos.

Pero antes de podar, tengan presente que en las tierras humedas, recias, y lluviosas, y en los llanos, han de ser las *Vides* mas altas que en los cerros, y parages areniscos, y tierras floxas. Con esta advertencia no errarán en la altura que conviene á cada *Cepa*, segun la calidad de la tierra: En unas conviene que su altura sea cerca de media vara, en otras una tercia, ó la mitad menos, porque se podrirá por ser la tierra enjuta, y los lugares donde el agua cuela presto.

Otras Parras que están tendidas por el suelo no las han de poner sino en tierras areniscas: estas no pueden llevar forma alguna, sino sus varas en los parrales, por ser de la altura que dixe les convenia, á causa de no pudrirse tanto como otras *Vides*.

Despues de haverles dado la altura conveniente al pie, es preciso que para ser buena *Vid* tenga en las ramas hechura de cruz, ó estrella, porque igual-

igualmente cargue sobre el pie; ó que á lo menos tenga tres brazos; porque la que tiene dos, ó uno no tiene buena hechura; y carga todo el peso á un lado, y se quebranta el pie: y porque no tiene tantos pulgares en un brazo, como tendría en dos, ni en dos como en tres, se pierde, y no dá la mitad del fruto.

En los primeros dos, ó tres podos vá á ganar mucho, ó á perder la *Vid*: por tanto para las *Vides* nuevas lleven el mejor podador, que aunque cueste mas, la *Vid*, lo pagara bien: y lean muchas veces estos Capitulos de podar, pues aunque sepan mucho por uso, no perderán nada por lo que aqui leyëren, antes ganarán el hacer mas firme lo que supieren.

En las tierras calientes, ó secas, sean las *Vides* tan anchas, y *camperas*, que con su rama puedan cubrir bien el pie, y la uva, porque el demasiado Sol no las seque.

En las tierras frias ó humedas sean mas recogidas, y *atropadas* en sí, no *camperas*, porque el Sol, y ayre las dé bien, y enjuguen el humor que daña.

Si es *Viña*, que se ha de arar es bueno que las *Vides* estén recogidas en sus *Cepas*, porque los Bueyes, ó Mulas no las desgarren quando araren: mas porque para bien podar es necesario que esté primero escabada la *Viña* diremos algo antes de ésta operacion.

CAPITULO XI.

DEL TIEMPO, Y MODO de Escabar.

ESCABAR es apartar la tierra de las raízes, pie de la *Cepa*, ó de qualquier arbol, y hacer allí hoyo para que el agua pueda recogerse mejor, y para que la *Cepa* tome tempero, y se gobier-

bierne en el Verano, si es tierra seca, y si es humeda para que la dé el ayre, y el Sol.

El *escabar* se há de hacer cada año, especialmente en las *Vides* nuevas, y que se haga antes que se pode, para que el podador dexe limpia la *Vid* de todas las *barbajas*, y sarmientillos, que nacen por abaxo, lo que no se puede hacer bien sin estár la *Vid* primero *alumbrada.*

Es muy conveniente quitar las *barbajas* á la *Vid*, y á qualquiera arbol todos los años, particularmente las que salen á la sobrehaz de la tierra, porque quitan la virtud á las principales raízes de la planta, y siendo grandes suelen tambien destruirla. Las *barbajas* que están en la sobrehaz, en el estío, con el mismo Sol y sequedad se secan, y se queman; y en Invierno se queman con los grandes hielos, y frios, y al primer retortijon las arrancan los niños, y viejas, que ván por leña.

Acontece tambien, que las Plantas mayormente las *Vides*, que no están bien arraígadas en lo hondo dán poco fruto, desmedrado, y menudo, no teniendo suficiente nutrimento, y substancia; y no llevan el fruto á perfecta maduracion, y se pierden en corto tiempo.

Se han de quitar las *barbajas* á un palmo hondo de la escaba, y con herramienta aguda; no tirando de ellas, porque esto es muy dañoso, atormenta la *Vid*, y no las quitan todas, porque tirando se cansan, y otras veces arrancan mas de lo que es necesario.

Se han de cortar las *barbajas* en dias claros, sosegados, y calientes, y en especial guardenlas del viento cierzo, porque es muy contrario á toda labor del Campo, y cortenlas junto á la *Vid*.

Si el *escabar* fuere por la Primavera no corten luego las *barbajas*, porque por alli lloran, salvo quince, ó

veinte

veinte dias despues que se havrán enjugado. Por Octubre, ó Noviembre, luego despues de la escaba pueden cortarlas porque entonces no lloran.

Los tiempos de *escabar* son dos: en las tierras calientes, y secas se *escaba* en pasando la vendimía, y aunque se queden abiertas las *escabas* todo el Invierno, no harán daño, antes mucho provecho porque cojan agua.

En las tierras frias por Febrero, y desde aquí adelante. En las tierras secas, y duras, despues de haver llovido, porque está la tierra fofa; y se puede hacer mejor en las tierras sueltas, las que se labran mejor despues de llover.

La *escaba* ha de ser honda, ancha, y abierta con mucho tiento, porque no se lastimen las raízes, que están algo someras.

El *acogombrar*, que es cubrir se ha de hacer quando comienza á calentar el tiempo, porque no se enjugue el humor; esto es, en las tierras secas, ó

calientes, y aún en todas, antes que brote la *Viña*, porque despues se puede seguir mucho daño.

Si fuere tierra caliente, seca, ó fria la *acogombradura* ha de cubrir todo el pie de la *Cepa*; mas si fuere tierra humeda sea baxa, porque no pudra la uva.

El *acogombrar* para todas las *Vides*, y *Arboles* (exceptuando los naranjos, y sus consortes, que lo necesitan en Invierno) es dañoso al principio, por que hace subir las raízes á lo alto.

Yo tengo por mejor dexar la tierra igual con el campo, que no amontonada al pie: asi estará mas humeda la Planta en verano, y no ayudará el monton *acogombrado* á podrir la uva, demás de otros daños que ésta operacion trae á los Labradores, y á su bolsillo: y por esto es conveniente que desde el principio acostumbren á la Planta á quedarse llana al pie.

Otro modo de *escabar* conviene mu-

mucho á las tierras, que juntamente fueren frias, y secas para que en Invierno puedan beber agua sin que el frio las dañe; y es despues de haver *aporcado*, ó *acogombrado* la *Vid* hacer al rededor de lo amontonado otra *escaba* para recoger en Invierno agua en la corona, y aun en verano si la tierra es muy seca: esto se llama *atetillar*: esta es operacion excelente, con tal que la *acogombradura* quede baxa al pie de la *Vid*.

CAPITULO XII.

DEL TIEMPO, Y ARTE de podar.

SUpuesto que para *podar* bien es necesario que esté escabada la *Viña*, pasemos á los modos, y tiempos de *podar*.

Dos tiempos hai para *podar*: uno

al acabar la vendimia; y otro á la Primavera por Febrero, y Marzo.

Toda *Vid*, que se *poda* antes del Invierno no llora, ni echa una gota de agua por las cortaduras; por esta razon toda *Vid*, flaca, vieja, y la que esté en tierras floxas, ligeras, y areniscas, y la que estubiere en cerros donde puede recibir poco humor, es bueno que la poden antes del Invierno, porque no llore ni se desustancie por las cortaduras; esto ès permitiendolo la tierra; porque en las frias no es segurò *podar* antes del Invierno, porque no se quemen las *Vides* por el corte del *podo*; y quando se poda en tal estacion pocas veces se hiende el *Sarmiento* porque está aun tierno.

Es consejo recomendado de todos los Labradores, que quando la *Vid* se *poda* temprano, esto es, antes del Invierno no se carga de madera, y quando se hace despues del Invierno, ó mas tarde, carga mas de fruto.

Por

Por esta causa, el Señor de la heredad, ó el podador, vean como esta la *Vid*, si recia que puede sufrir la carga *podenla* despues del Invierno, y si flaca, ó vieja, y tal que necesite rehacerse, podenla temprano para que se abastezca de madera.

Las *Viñas* que están en tierras muy calientes se han de *podar* antes del Invierno, y las que estubieren en tierras muy frias despues de Febrero, ó por Marzo, y nunca mas tarde.

Las que estubieren en tierras donde los Inviernos no son muy fuertes, sino que son tierras templadas pueden podarlas antes del Invierno, ó despues como mejor les conviniere.

Si las *Viñas* están en solano, ó en lugares abrigados de cierzo, aunque estén en tierras frias se pueden *podar* antes del Invierno, y si son tierras muy calientes, y las *Viñas* están ácia cierzo las han de podar como si estubieran en tierras frias; porque si á

es

estas las *podan* antes del Invierno están muy aparejadas para helarse al primer cierzo que las venga.

En todo tiempo que hiela no se han de tocar las *Vides*, ni con yerro, ni otra cosa, porque están muy tiernas, yse quiebran como el vidrio: causa porque en todo el mes de Diciembre es vedado andar entre *Vides*: y aun quando en Enero, y Febrero *podan* ha de ser bien entrado el dia porque esten las *Cepas* desheladas: y sea dia claro, caliente, y que ni haga frio, ni viento cierzo, ni otro que hiele.

Toda *poda* de Primavera ha de ser en menguante para que las *Vides* no lloren tanto, excepto si fuere en lugares muy viciosos, ó *Vides* viciosas, que echan toda su fuerza en rama sin fruto, para que con el trabajo se castiguen: mas si la tierra es fria es bueno en menguante de Marzo; sí caliente, de Febrero.

La poda antes del Invierno ha de

ser

ser al despojarse las *Vides* de la hoja, y dandose prisa antes que comiencen los hielos. En este tiempo, y del primer *podo* es provechoso cortar las varas á todas las *Cepas*, que las tengan, porque les alivia la carga, y entonces no se desgarran por allí; porque si las cortan en la Primavera, mas lloran por la cortadura de la vara, que por otro algun sarmiento: esto se entiende no siendo contrario á la *Vid*, segun la calidad de las tierras.

El *podo* de la Primavera se ha de hacer con algo de calor, y que hayan cesado los dias desabridos, y los grandes hielos, ó luego que amenaza querer brotar. Dice Plinio que antiguamente era tenido por negligente el *Podador* que no havia acabado de podar antes que el Cuclillo viniese.

El *Podador* ha de tener mucho conocimiento del suelo, y tierra de la *Viña*, y de que linage, ó *Veduño* es cada *Cepa*. Si el Señor de la heredad

fuera el podador sería mucho mas importante, y sino sea uno mismo siempre el que la *pode* para que sepa mejor lo que conviene á cada *Cepa*, pues el mudar cada año de *Podadores*, aunque vayan bien podadas siempre hai alguna diferencia sensible para las *Vides*.

Es consejo muy conveniente no llevar jamas *Podador* izquierdo aunque sea muy habil porque hace las cortaduras encontradas, y arman las *Vides* feamente, y es preciso despues llevarlos siempre porque la *Viña* no lo estrañe; pero Yo nunca los llevaría aunque podáran de valde.

El Podador ha de ser forzudo, para que de un golpe corte el sarmiento; porque los que dán dos golpes las mas veces lo hienden. Lleve consigo el Podador una buena nabaja de recorte, ó cuchillo firme para cortar los resecos, y brazos desvariados porque no son suficientes las Podaderas. La *Podadera* ha de ser muy aguda, y

bien

bien templada, y harán doblada Obra, y mejor.

La hechura de la *Cepa*, en lo humedo ha de ser alta, y recogida: en seco baxa, y *campera*, y lo mesmo en lo caliente, para que con los brazos pueda cubrir bien su fruto; y tambien para que no la deseque el Sol.

Donde se hayan de arar las *Cepas*, sean recogidas para que no se desgarren: sucede muchas veces que por querer el *Podador* que la *Vid* suba pronto á la altura que ha de tener, la dexa muy delgada de pie, y es muy malo, pues debe crecer poco á poco para que dé buen fruto, y abundante: además que las que crecen de prisa tienen las ramas gordas, el pie delgado, y son contrahechas: estas son de poca duracion, menos fuerza, de poco fruto, quebradizas, y las arranca facilmente el viento.

Para que la *Vid*, desde chiquita, tenga buena hechura se ha de procurar,

que sea bueno el *Podador* los quatro, ó cinco primeros años; porque la *Vid* mas que otra planta es obediente, y recibe qualquera forma, que su maestro la manda.

Debe el *Podador* dar tal hechura á la *Vid*, que se reparta en cinco brazos como estrella, ó en quatro como cruz, y nunca en menos de tres, para que igualmente cargue la *Vid*, y con igual peso á todas partes; porque además de ser mas hermosas, son mas firmes, y mas fructiferas; y las que cargan todo á un lado son muy malas, y por la mayor parte *cocosas*, flacas, y no se pueden defender ni del frio, ni del Sol.

Estas tales *Vides*, si se han de jarretar, han de ser por baxo para que de nuevo echen algun pimpollo, por donde vuelva á rehacerse la *Cepa*, ó por si en lo baxo y en lo duro le naciere algun buen sarmiento llamado *Tornillo*; porque con esto renecen de nuevo,

cor-

cortando todo lo de arriba: esto mismo ha de hacerse en las *Vides* viejas, flacas, ó desvariadas para que retoñen de nuevo, ó tumbarlas de cabeza.

Antes de entrarle á la *Vid* el *Podador* dele una vuelta, porque por un lado le parecerá un podo, y por otro se le representará diferente, y, haviendo examinado bien ambos, sabrá elegir el que mas conviene.

Tambien para *podar* con aprovechamiento, es necesario tener cada *Veduño* separado (como dixe arriba), porque al tiempo de podar conozcan que *Veduño* es, pues de otro modo pocos conocerán de que linage es la *Cepa*, y sabrán el tiempo de podar, pues no todas quieren un mismo tiempo; y es que unas son tempranas, y otras tardías; como las *Albillas*, *Castellanas*, y otras semejantes, que quieren el podo temprano: otras brotan tarde, y le quieren tardío; como las *Jaénes*, y *Palominas*; y si estan todas revueltas, todas

 se

se han de *podar* á un tiempo, lo que es muy dañoso.

A causa de que unas *Cepas* han dado mucho fruto un año, suelen quedar flacas, y sin substancia para el siguiente, y sino las aprietan el *podo* enferman ó se secan, es bueno que sepa el *Podador* que *Veduños* cargaron bien aquel año, y quales no; porque los unos aprieten, y los otros alarguen.

Dos fines ha de llevar el *Podador*; el uno del fruto, y el otro de la madera que ha de nacer; y aun otro de la madera que ha de quitar. Para eso sea el *podo* todo lo que pudiere en lo nuevo; porque de aqui se produce mejor madera, y fruto, quitando todo lo seco, viejo, carcomido, *hormigoso*, *gusaniento*, y desvariado; quiero decir los brazos muy largos, y los retuertos: y los sarmientos que nacen en lo viejo sean tales que de ello se espere rehacer la *Vid*: sacando otra punta á otro lado, que algunos llaman *Mugron*,

ó *Proven*, y quiten los *Sarmientos Caballeros*, y los que nacen juntos, y las *Yemas Caballeras*.

Debe saber el *Podador* que las *Vides* por nuevas, ó por viejas quieren un mismo podo, esto es, que las estrechen, ó aprieten: á unas porque crien, y á otras porque no perezcan; pues ambas tienen pocas fuerzas, y las jovenes pueden sufrir mejor la carga.

En las tierras gruesas, de substancia ó muy viciosas se ha de alargar mas el *podo* que en las flacas, ligeras, y de menos substancia: mas que en los cerros en los llanos; y mas que en estos en los valles.

Si alguna *Viña* vieja se hiciere herial podenla muy estrecha, y si no tiene forma de *Cepa* jarretenla por baxo, y en lo mas verde denle dos cuchilladas, para que nazca por alli algun sarmiento con que se rehaga.

Si en lo baxo tubiere algun sarmiento saquen la punta por otro lado,

 aun-

aunque sea cerca, que por alli criará pronto la *Vid*, ò hundanla toda sacando algunas puntas.

El *Podador* ha de llevar la podadera muy delgada, y con buen filo para que sea la cortadura lisa; y al tiempo de cortar apriete mucho el *Sarmiento* con los dedos para que no se hienda; pues estando mal hecha la cortadura se hiela por ella, y no sueldan facilmente.

Si la *Viña* estuviere en tierra fría haga la cortadura ácia medio dia: si en tierra templada, ni muy caliente, ni muy fria, pueden cortar ácia donde mejor les pareciere; aunque será mejor ácia el Sol: la cortadura ha de ir siempre en redondo.

Se previene que la agua que destila la *Vid* por la cortadura, podando en la Primavera, si dá en alguna yema la quema, y daña mucho, y no puede echar por alli madera recia: por esta razon ha de ir la cortadura

á la parte contraria de donde esta tiene la yema mas cercana, y se ha de cortar el *Sarmiento*, ó por el ñudo, ó á lo menos por la mitad del cañuto.

El corte por el cañuto es mas facil, por ser como por coyuntura, y por ser distante de la yema es mucho mejor: la cortadura ha de hacerse baxa para que no se corra el agua, y escalde las yemas.

Las *Vides* que tienen espesas las yemas han de tener largo el *podo*, por tener mas fuerza que las ralas: las que tienen muy distantes las yemas por ser muy *desequidas*, necesitan el *podo* estrecho.

Es cautela necesaria dexar varas pocas veces de *Vides* flacas, nuevas, ó viejas; quando se dexaren sea en lo desvariado de la *Vid*, porque al año siguiente se corte la vara con el brazo en que estuvo, y cargue quanto pudiere la vara sobre la *Vid*, porque no se padra, y se sustente mejor.

Si la *Vid* está recia, y en buena tierra pueden dexarle varas, despuntandolas un poco, que es mejor que enteras, porque aunque no dá tantos racimos, son mas medrados, y de mejor uva.

El buen *Podador* debe dexar la *Vid* muy limpia; por que dan mas fruto, diez *Vides* bien podadas, que veinte corridas, y *hurragadas*.

Dirán algunos que esto no aprovecha, y es porque no se usa; pero para bien obrar, nadie ha de mirar lo que se usa, sino lo que aprovecha: fuera de que estos avisos los han dado Labradores muy discretos, y merecen ser obedecidos.

CAPITULO XIV.

DE LOS TIEMPOS, REGLAS, y maravillosos secretos de ingerir Viñas.

AL tiempo de *podar* es muy util ingerir; esto es, en la Primavera, ó Verano, que se entiende desde fin de Marzo; y aun en las tierras frias puede ingerirse por Abril, porque en tal tiempo la humedad, y el calor juntamente se ayudan, que es con lo que qualquiera Planta prende mejor, y crece; y por eso en este tiempo todas las Plantas resucitan, y se llenan de nueva alegria: los Arboles de flor, hoja, y fruto: los Campos de flores, y yerbas: las Aves empollan: los Ganados *ahijan*, por cuya causa los *ingertos* de esta estacion son mas seguros, y crecen mejor. Aunque algunas veces pren-

prenden los *ingertos* invernizos no son ciertos, y el Labrador debe escoger siempre lo mas seguro.

Todo *ingerto* se ha de poner en principio de creciente, porque prende mucho mejor: en dias claros, serenos, y reposados, que no haya viento, ni agua: y es bueno que sea despues de medio dia ácia la tarde; pero si son viciosas es mejor en menguante, que en creciente del dia: mas no importa, con tal que se haga en creciente de Luna, y al principio de ella; y con tal que las corten en menguante del dia, que es á la tarde.

El *Ingerir Vides* es de seis modos: los quatro son principales, los otros son partes, y se reducen á los primeros, que son los mas ciertos, y provechosos: el primero es de *mesa*: el segundo de *barreno*: el tercero de *empalmar*: y el quarto *pasar*: los otros dos, el uno es de *yema*, y el segundo de *juntar*: estos son mas para gusto,

y

y gentileza, que para utilidad; pero el que pueda debe hacer experiencias de todo, porque la ciencia del cultivo del campo estriva mas en la práctica que en la theorica.

El *ingerir de mesa* es de este modo: Si fueren tierras humedas, ó *Vides* viciosas las que se han de *ingerir*, cortenlas como un palmo mas arriba de donde se ha de poner el *ingerto*, porque por allí arrogen el agua, y demasiado humor; y para que al tiempo del *ingerir* no cayga en la pua, pues en siendo mucho la ahoga: si no quisieren cortarla denla tres, ó quatro cuchilladas, porque por ellas se desague: cortenle los *Sarmientos* cercanos, y las cuchilladas sean por encima de donde se ha de hacer el *ingerto*, esto es, si ha de ser por el tronco, ó pie; mas si ha de ser en algun brazo alto no necesita de esto, porque no abunda tanto de humor; y aunque es dictamen de algunos Labradores, yo no lo tengo

por

por bueno el cortar, y si se hace asi la han de jarretar primero por donde se ha de hacer el *ingerto*. Para que la *Vid* no se abra aten el tronco fuertemente por abaxo junto á la cortadura, y siempre sea por baxo de tierra el *ingerir*, porque alli está la *Vid* mas tierna, y prende mejor.

Las herramientas necesarias para *ingerir* son estas: Una pequeña sierra muy delgada, porque con esta se corta con mas ligereza, y seguridad: un cuchillo delgado para alisar bien la cortadura que hizo la sierra, ó un pujabante, porque con él se alisa, é iguala la cortadura: un cuchillo como trahen los Labradores para *hender* el tronco: una cuña del *gordor*, y hechura del dedo pulgar, que sea larga, y lisa: algunos las hacen de hueso, porque es liso, y no dexa *brizna* dentro, ú de algun leño recio, duro, y liso, como encina, box &c.: otros usan un escoplo de hierro, pero no es bueno, porque dexa *her-*

herrumbre, y es causa muchas veces de que no prenda.

La cortadura se ha de hacer por el lugar mas derecho, para que vaya la vara derecha. Los sarmientos han de ser de la mejor parte de la *Vid*, fructíferos, lisos, y sanos, y sus yemas gordas, y espesas. Han de ser de la mitad mas adelante del sarmiento, y poco adelante del segundo tercio. Los sarmientos han de ser delgados, porque son mas macizos que los gordos. A causa de que los sarmientos por lo regular son huecos para *ingerir de mesa*, se han de buscar los macizos: y para esto es conveniente tomar, de los sarmientos que nacen, los que se llaman *nietos*, porque estos son mas tiesos, y macizos: advirtiendo que es mejor el *nieto* de dos años, porque casi no tiene tuetano.

Las puas cortadas se pueden guardar algunos dias metidas las cortaduras en algun tiesto de agua, ó como dire-

mos, en la guarda de las puas de los arboles.

No ha de ser la pua de la punta del sarmiento, y se ha de escoger tanto la pua para *ingerir*, como el sarmiento para plantar.

Es muy conveniente que la pua de la *Vid* para *ingerir* vaya calzada en lo viejo de un año, cortandola en menguante de Luna, y de medio dia abaxo.

Corten la *Vid*, si ser pudiere, por debaxo de tierra, porque es excelente para el *ingerto*; y tanto es mas seguro, quanto mas abaxo, pero sin exceso: la cortadura ha de ser por lugar sano, no *revegido*, roñoso, *cocoso*, ni carcomido.

Al cortar se ha de ir con tiento para no rajar: la cortadura ha de ir por medio, hendiendo tres, ó quatro dedos en hondo de parte á parte: se ha de rajar por donde la *Vid* lleva la *veta* de los nervios derecha, y que no vayan *retuertos*: la cortadura ha de ser muy

lisa,

lisa, y algo alta en el medio, para que el agua corra, y vaya á dár en las puas *ingertas*, porque ayuda mucho á que prendan, exceptuando las *Vides*, que fueren humedas, ó viciosas. Dice Seneca, que no toda *Vid* es buena para *ingerir*, porque si está carcomida no ase bien por alli el *ingerto*, y si es demasiado vieja, por ser dura no prende.

Para *ingerir* en tales casos es bueno hundir las *Cepas* para que ehen nueva rama, en que se hagan los *ingertos*.

Sè ha de tener á la mano prevenido barro blanco, ó vermejo de uno que pega mucho, y boñigas con ello: este ha de estàr muy bien amasado, y algunas correas de *torviscos*, ú orillos, y trapos viejos: hendido el tronco se ha de poner la cuña, ó escoplo por alto, y por la mitad, que parezca nacida allí. Practicado esto, tomese una pua como se dixo, y que tenga quatro yemas no mas, y nada menos de tres, pero que sean muy sanas: se ha de adelgazar la

pua todo lo que hubiere de entrar en el tronco, y no mas: de tal manera, que no llegue al tuetano, y dexen una yema en el *ingerto* á la parte de afuera sana, y sin lesion, poniendola sin apretura.

Por la parte de afuera han de ir tan juntas, y ajustadas las cortezas de la pua, y del tronco, que apenas se conozca por donde están unidas. Si el tronco lo sufriere se pueden poner mas puas, sacando la cuña, conforme se ván poniendo, para que apriete el tronco.

Otro modo hay de adelgazar la pua, que es quitarle por un lado la madera, y el tuetano, ò la mayor parte, y por el lado opuesto adelgazarla un poquito: advirtiendo, que siempre la pua ha de sentar llana sobre la mesa de la *Vid*, teniendo una yema sobre el asiento: y si el tronco de la *Vid* es bueno, se pueden poner tres, y aun quatro puas.

Al-

Algunos no hienden la *Vid* de parte á parte, exceptuando aquello en que ha de ir la pua; siempre es muy conveniente meter esta sin perjuicio de la *Cepa*: en el vacío de las hendiduras se han de poner cortaduras de la *Vid* para llenar el hueco. Luego se ha de atar bien el tronco si es la *Vid* delgada, para que apriete; que si es gorda ella apretará por sì suficientemente. La han de cubrir para que no la entre humedad alguna. Se suelen poner hojas de parra bien desmenuzadas con la mano al rededor de las puas, porque ayudan á criar goma.

Encima de la cortadura se han de poner cortezas de arbol que la tapen, bien ajustadas, y sobre las cortaduras ó llagas barro; ó trapos atados, de modo que no se menean las puas: se ha de *atetillar* la tierra al rededor de las puas, para que no se detenga allì el agua, porque las escalda: pongan tambien dos ó tres *Rodrigones* firmes, que

no los mueva el ayre, para que defiendan la planta.

Si la tierra fuere viciosa, ó la *Vid* recia, y de substancia, y no se hubiere cortado antes, denla una cuchillada pequeña por debaxo del ingerto para que llore algo por alli, y no vaya toda el agua á la pua. Pero si fuere tierra floxa, seca, ó arenisca, y la *Vid* flaca, no necesita esta diligencia.

Si fuere la tierra seca rieguenla algunas veces, de modo que no toque en el ingerto, y si este estubiere alto, allleguenle la tierra, porque ayuda á prender, defiende de los yelos, ayres, frios, y soles; y no pudiendo acercar tierra, abriguenlos con barro, y estiercol de vaca, y trapos encima.

Esto se llama *ingerir de mesa*; y de este modo se pueden ingerir otras plantas de granillo como la *Vid*.

De qualquier modo que sean los ingertos, es muy bueno al año siguiente hundirlos, porque se hacen mejores,

y mas seguros, y fructiferos; salvo si no vá por debaxo de la juntura.

El *ingerir de barreno* es barrenar la *Vid*, y se debe hacer por el rodillo de la planta, barrenando al soslayo ácia abaxo, y de modo que llegue al medio del tronco, que antes tenia tuetano.

Para esta manera de ingerir es mala la barrena; porque quema, y dexa escobina dentro, causa de que se pierda el ingerto. Para esto dice *Columela*, que es bueno un instrumento llamado *Terebra Galica*, que nosotros nombramos *taladro*; pero tambien dexa algunas reliquias de la escobina: en mi concepto es mejor un hierro de medio circulo, que parece uña bien encañutada, á lo que llaman algunos *Gubia*, y otros *Membriqui*. Este bien afilado, y manejandolo al rededor, como barreno, corta bien, y saca entero todo lo que corta, sin dexar nada dentro.

Hecho el agugero limpiese bien, y dexese enfriar antes de poner la pua:

tomen la medida del agugero con un palito, y otro tánto han de raer igualmente al rededor la pua, hasta quitarle la corteza, y llegar al blanco de la madera; metanla justa tanto de hondo, como de ancho. Este es un modo singularisimo de ingerir muy ligero, y firme: en poco tiempo hincha la madera, y aunque llueva no hay peligro de que cale el agua: sin embargo de esto es conveniente poner barro, trapos, y *Rodrigon* como dixe. Se puede tambien jarretar la *Vid*, y dár el barreno por medio del tronco.

Este modo de ingerir prende en alamos, morales, manzanos, perales, y en otros arboles de esta especie.

El tercer modo de ingerir que llamamos *pasar*, es algo mas trabajoso, y tardìo, mas si saben hacerle es tan seguro, que nunca falta. Es tal, que la *Vid* en todo arbol, y todo arbol en la *Vid* se pueden ingerir, sin faltar uno entre mil, porque se mantiene la pua

de

de su madre hasta que està bien presa en el ingerto.

Hacese de esta suerte: junto á la *Vid*, ó arbol en que se ha de hacer el ingerto planten la *Vid*, ó la planta, y quando se conoce que está bien presa, y arraygada dén un barreno por la *Vid*, ó por un ramo del arbol; y sea tal el barreno, que por él quepa la pua sin lesion de las yemas.

Yo tengo por mejor que el ramo por donde ha de pasar el ingerto sea hendido, porque entrará, y saldrá mejor, y pongan por el agugero la pua sin cortarla, porque la madre le dé mantenimiento hasta que prenda.

La parte que ha de entrar en el barreno, ó hendidura ha de tener bien raida la corteza, porque se incorpore mejor uno con otro, y lo que entrare para juntar sea de dos años, porque tiene mas fuerza, y virtud para soldar, y el tronco no podrá apretarla tanto que la ahogue: advirtiendo, que no ha de

ser mas que de dos años: la rama por donde ha de entrar el ingerto sea nueva, que tenga substancia, y virtud, y sea delgada, porque suelde presto.

El barreno, ó hendidura ha de ir por medio del tuetano; atese bien, y embarrenlo, con todas las demás diligencias de defensa que requieren los ingertos.

Es conveniente que el ramo, ó sarmiento que pasare por otro no cruce derecho, sino que vaya al soslayo inclinado quanto ser pudiere ácia arriba; porque quedará mas parte dentro del tronco, y porque recibirá mas nutrimento que puesto al través.

Este modo de ingerir es tan excelente, que aunque las plantas sean muy enemigas prenden unas en otras, como higuera en olivo: luego que estén bien hermanadas se ha de cortar el ingerto por la parte baxa, muy junto al tronco del arbol, para que suelde, y se embeba en él.

De

De este modo se bastardean, y prolifican las frutas, haciendolas de diversas especies, y tiempos. Asi tambien se ingieren *Vides* en cerezos, ó guindos, y dán uvas al tiempo de la guinda, ó cerezas: tambien pueden de este modo ingerir las *Vides* en morales.

Otro modo hay de ingerir muy seguro, que se parece al sobredicho. Estando dos *Vides* cerca, se dá un barreno á la una, y se pone la punta del sarmiento de la otra, bien raído, y ajustado lo que hubiere de entrar en el barreno; y si no darle otro que llegue hasta el corazon, y puesto el sarmiento prenderá al revés, y despues que esté bien preso cortenlo de la madre.

El quarto modo de *ingerir*, que se llama *empalmar*, es de esta suerte: El sarmiento que se quisiere alzar, ó sacar no se ha de cortar de la madre, sino traherle para pua; y ante todas cosas se ha de cabar un hoyo al pie de la misma *Cepa*, llevando el sarmiento á la

 lar-

larga, como para tumbar un *Mugron.* Esto hecho, se corta por medio el sarmiento, ó por donde estubiere mas fresco, y verde: ha de ser sarmiento que pase del año, y si puede ser de dos es mejor, porque será mas macizo: debe hundirse dos, ó tres dedos; el que hubiere de ser pua ha de ser de buen *veduño*, cortando como un palmo de la punta, y otro tanto de la cabeza, adelgazando aquella parte sin llegar al tuetano solo al que hubiere de entrar en la hendidura: han de ir las puntas al soslayo, de modo que junte uno con otro. Será muy conveniente que esta juntura del sarmiento que se hace pua vaya en lo viejo de dos años, porque tiene mas medula, y toma mejor, y con mas firmeza. Ya que estén bien juntos, atenlos, y ponganles una caña hendida encima, que los tenga bien sujetos. Han de poner tambien trapos, y barro, y atados muy bien por encima asienten las cortaduras, esto es, los

sar-

sarmientos en el suelo con mucho cuidado para que no se desconcierten las junturas, y echen la tierra poco á poco con la mano, y apretandola suavemente: habiendo sacado la punta donde hubiere de estár, dexen fuera de la tierra en la punta tres, ó quatro yemas, y la *engeridura* vaya bien cubierta con mucha tierra, de manera que no reciba perjuicio: y al año, ó á los dos la pueden cortar de la madre. Este modo de *ingerir* es muy singular, y agradecido al trabajo, porque tiene las propriedades del *Mugron* en crecer pronto, y la del *engerto* en ser el mejor; mas solo conviene entre *Vides*. Hay otro modo de *ingerir* empalmando.

Tomen el sarmiento que quisieren para sacar, y quando le corten lleve unos quatro dedos de viejo del año pasado: cavenle el tuetano que tubiere, y algo mas, para que quepa por allí un sarmiento algo delgado; y al sarmiento que está en la *Vid* adelgacenle la punta,

ra-

rayendola hasta que pueda hermanar con el otro, y entre muy ajustado por el agugero cavado: embarrenlo, y sotierrenlo como se dixo arriba, dexando fuera la punta.

Si quisieren de una *Cepa* hacer muchos *engertos*, tumben la *Vid* en un hoyo, y en cada sarmiento podrán hacer una empalmadura, y sacarlos como *Mugrones* á cada parte su punta. Para esto es mejor que la *Vid* no se haya podado un año, para que sean mucho mas macizos los sarmientos: es tambien muy conveniente que las puas se corten en menguante, y las guarden de modo, que ni se dañen, ni se venteen, ingiriendolas al principio del creciente de la Luna: esto debe entenderse en todo genero de puas.

El *ingerir de yema* es de este modo: Quando las yemas están bien gordas con buenos *caparrones*, y antes que echen hoja, se saca la yema muy entera con una punta de cuchillo muy agu-

agudo, y en el mayor lugar del sarmiento que se haya de *ingerir*, se saca otra yema del proprio modo, y en su lugar pongan la primera, de modo que quede muy ajustada. Algunos ponen antes en el lugar que se ha de poner la yema una gota de miel para que pegue mejor, pero sea tan poca, que apenas se conozca, porque la miel quema mucho: mejor que esto sería tener desecha en agua un poquito de goma comunmente llamada alquitira, y de esta poner una gota de agua: esta es muy humeda, y pega mucho: bien que lo mejor será no poner nada, porque las *Vides* entonces dán mucha agua gomosa, y pegan mejor naturalmente.

Este modo de *ingerir* no se puede hacer sino en la Primavera, porque entonces las yemas están gordas, y los sarmientos sudan bastante.

De otro modo se hacen tambien estos *ingertos*, y es quando está la yema abierta, y tiene hojas, entonces se saca

bien

bien honda con una punta de un cuchillo, y quedan las hojas en el sarmiento, poniendo en su lugar otra yema entera, que aun no esté abierta, y tambien encima de las junturas un poco de estiercol de Vacas, ò de Cabras bien amasado.

Otra suerte hay de *ingertos* que llaman *juntar*; pero esto mas es para hermosura que provecho, y entre muchas prenden pocas. En el Suplemento, que serán los dos ultimos tratados de esta Obra, daremos este, y otros muchos *ingertos*, segun la *Agricultura perfecta de* Agricola, y las *Observaciones de Agricultura* de Mr. Angran de Rueneuve, Consegero del Rey de Francia en la eleccion de Orleans.

CAPITULO XV.

MODOS DE INGERIR Medicinas, y Olores en las Vides, *y para que se crien uvas sin granillos.*

PAladio fue el primero que enseñó á ingerir la teriaca en las Viñas, y dice, que las uvas, pasas, vino, vinagre, y ceniza de las *Vides* de este modo ingertas, tienen la misma virtud que la teriaca, tanto para mordeduras ponzoñosas, quanto para otros males de esta especie: el modo de hacer esta operacion es asi: Tomese el sarmiento quando se ha de plantar, y hundase tres, ó quatro dedos por medio del tuetano, saquese el meollo con sutileza, y en su lugar se ha de poner de la mejor *teriaca*, y atenlo muy bien con unas juncias. Algunos acostumbran hincar la

cabeza del sarmiento en una cebolla albarrana; porque le conserva mucho tiempo verde hasta que prenda.

Dice *Albencenif*, que es bueno que cada ocho dias, hasta que haya prendido, lo rieguen con agua, en la que hayan desleido un poco de teriaca. No convengo con ninguno de estos medios, porque para una *Vid* que se logre, se perderán mas de ciento. Mejor me parece *ingerir* olores de este modo.

Quando la *Vid* es nueva de cinco, ó de seis años se ha de podar antes del Invierno, porque entonces no llora; ni en tiempo de Verano; quando se ha de hacer el *ingerto* se desaguará; dandole por debaxo de los pulgares en algun codillo un barreno al soslayo; que llegue hasta tocar al corazon de la *Vid*, limpiandolo muy bien, y pongan allí lo que quisieren, almizcle, ambar, ó qualquiera otro aroma, para que huela bien, ó azafran para que alegre el corazon (aunque el vino hace bastantes

ale-

alegres, y no necesita de estos primores); de estos aromas se ha de poner bastante cantidad, poniendo asimismo encima una cuña muy ajustada para que no se desague por allí, con barro encima. Esto se ha de hacer por la Primavera, y al principio de la creciente, en *Vid* nueva, y antes que empiece á brotar: de este modo se puede *ingerir* qualquier olor, sabor, ó medicina.

Paladio enseña tambien otro modo de *ingerir* olores y medicinas. Tomen una olla nueva, y desaten una poca tierra en media azumbre de agua rosada, ó de qualquier otro olor, ó virtud, siendo la tierra nueva, y que nunca se haya labrado, ni estercolado: esta agua ha de estár tan espesa como legía, y en ella se han de poner los sarmientos de cabeza, enterrando la olla bien cubierta al Sol (con tal que no cayga cosa alguna dentro), los sarmientos han de quedar fuera, y han de estár asi hasta que engorden las yemas un poco,

y luego los han de plantar en donde hubieren de permanecer. En dicha agua pueden deshacer qualquier olor; ó cosas cordiales, y hasta que hayan prendido bien los pueden regar con alguna caña; y con la misma agua.

MODO DE PROCREAR VIÑAS sin granillos.

SE ha de tomar en la Primavera un sarmiento que sea nuevo, delgado, *verguio*, y hermoso; y si fuere *barbado* será mas seguro: se ha de hendir igualmente por el tuetano todo lo que hubiere de entrar debaxo de tierra, y saquenle todo el meollo, ó tuetano con ligereza, sin llegar al sarmiento, y luego que lo hayan sacado juntenlo asi como estaba antes, y aten bien lo hendido con juncias, exceptuando las yemas; embarrenlo con estiercol de becerros, y entierren todo lo hendido, y algo mas, poniendo la cabeza del sar-

sarmiento en una cebolla albarrana, porque los mantiene frescos mucho tiempo, y prenden mejor. Esto ha de ser en lugares viciosos, y que tengan humedad suficiente, ó que les pase cerca el agua, porque lo que les falta de virtud, sacado el meollo, se supla con el humor artificial del riego. Algunos sotierran junto á la postura un cuerno lleno de agua bien tapado, para que dé tempero al sarmiento, ó una botija de barro que sea nueva, pero no vidriada, para que *trasague* mejor. No se ha de cortar el sarmiento de la *Vid*, sino hundirle, dexando alguno sano junto al nacimiento: saquen asimismo todo el meollo de lo hendido, y atenle, y embarrenle como diximos arriba: y en las yemas de lo *desmeollado* saldrán sarmientos que darán uvas sin granillo, y en una misma *Vid* havrá uno, y otro.

Las uvas sin granos son muy excelentes para pasas: y el que quisiere

probar algunas de estas experiencias, debe hacer de un proprio modo muchas posturas, porque si unos se perdieren, otros quedarán; pues nadie ignora que no todas las Plantas prenden, aunque muy sanas, que será las que ván heridas, y lastimadas: y asi como los duraznos se ingieren en sauces para que no lleven huesos, y tambien en membrillos, seria muy bueno, y aun mucho mejor para ingerir *Vides*.

CAPITULO XVI.

DE ALGUNAS ENFERMEDAdes de las Vides y de sus curas.

EL tiempo de la Primavera es el mas oportuno, y aparejado para que si alguna *Vid* está enferma la puedan remediar, y curar los achaques de que adoleciere.

Las enfermedades de las *Vides* son de

de dos maneras : unas son interiores como las enfermedades en los hombres, que vienen de mala disposicion del cuerpo , como calenturas , y otras semejantes : otras son exteriores , que vienen de fuera , como las heridas , cuchilladas , y descalabraduras. Los males que vienen de la parte de adentro á la *Vid* , uno es llevar uva , y no llegar á perfecta maduracion , sino que antes ó se le seca , ó se está hecho agraz. Esta enfermedad se cura tomando gran cantidad de ceniza , y orina de personas , y bien podrido , y mezclado mitad de agua , hecha asimismo una escaba bien honda , se hecha en las raíces; ó si no vinagre , bien que poco , y muy aguado : ceniza , pero de Vides , y sarmientos. Tambien es provechoso hacer *cernada* con el vinagre , y embarrar las *Vides* enteramente. Estas medicinas se han de hacer en dias claros , y muy serenos , y antes que las *Vides* broten , y el tiempo caliente.

Si la *Vid* tuviere *resecos*, ó estuviere *hormigosa*, ó *cocosa*, rayganle todo lo reseco, y malo hasta lo vivo, y no dexar nada de lo que estuviere asi afistolado hasta llegar á lo verde, para que asi torne á criar carne nueva: despues tomen *alpechin*, que no esté salado, y amasen barro con él, y embarren toda la parte enferma de la *Vid*: el *alpechin* es muy contrario de las hormigas, y de otras sabandijas enemigas de las *Vides*: y en defecto de *alpechin* cuezan en una caldera muchas hojas de acebuche, ú de olivo, si no huviere acebuche, y con esta agua, y hojas amasen barro, y embarren las *Vides*, y cubranlas luego de tierra.

Si lloran mucho al tiempo de podar, cubran las raices, y en la mas gorda dén una cuchillada; esto es, como las fuentes que hacen los Cirujanos. En mi concepto no hay remedio, ni medicina mejor como tumbar de cabeza la *Vid* enferma, ó *cocosa*, porque de

este modo la vieja se hace nueva, y la enferma sana, la esteril fructuosa; ó si no jarretarla para que eche nueva madera, y rejovenezca.

Dice *Abencenif*, que quando la *Vid* llore mucho se han de descubrir las raices, y buscar entre ellas una vena muy gorda, y cortarla, y de alli á unos dias embarrarla bien, y cubrirla de tierra. Si se pusieren las hojas amarillas antes de tiempo, ó coloradas, es señal de indigestion, y flaqueza: en este caso se ha de hacer en la raiz un agugero con un escoplo, barreno, ó taladro, y pongan por alli una cuña de qualquier palo para que no le dexe cerrar, dexando holgada la cuña, y cubranla. Es muy conveniente el regarla, si ser pudiere, con agua salobre de pocos en pocos dias. Quando se caen las hojas, ó el fruto, tomen ceniza de encina, y de sarmientos, y amasenla con vinagre, y embarren bien con esto la *Vid*, cubriendola luego de tierra.

A las *Vides* que llevan muchos sarmientos, y poco fruto, es muy provechoso podarlas tarde, y largo, deslechugarlas, y ponerle al pie arena de rio, y ceniza: será muy conveniente que estén escavadas todo el Invierno, para que aprieten algo, y no arrojen tanta rama.

El *pulgon*, y otras semejantes sabandijas, que tanto dañan á las *Vides*, por lo regular solo se crian en valles, y en lugares viciosos, donde el viento no corre libremente; y asi es, que en los altos, ó no se crian, ó pocas veces se experimentan.

Dicen, que para que las *Viñas* no crien *pulgon*, es muy bueno al tiempo de podar untar la podadera con sebo de Oso, ó con ajos majados, deshechos con aceyte, y quando la podadera perdiere aquel olor, vuelvan á untarla: mas yo no tengo esto por cierto; pero sí que sahumando la *Viña* con cera, y piedra azufre, perecen el *pulgon*,

y

y gusanos, y hasta las hormigas, segun dicen muchos Labradores. Contra el *pulgon* no hay remedio tan eficaz, como que la *Viña* esté limpia de yerba, porque entre esta se cria; y quando se recalienta el *pulgon* es necesario cogerlo de las *Cepas* con unas talegas que tengan la boca ancha, y el resto angosto, poniendolas debaxo de las *Cepas*, y sacudirlas para que caygan dentro; y esto se ha de hacer antes que el pulgon *simiente*: á esto llaman en esta tierra *carrochar*. Para que la simiente del *pulgon* se desarraygue, es muy bueno que en las *Vides* donde ha estado se descortece la *Cepa*, porque si no se queda alli, se conserva, y vuelve á nacer. Donde huviere hormigas echen *alpechin*, ó agua de *torvisco*, y todas perecerán. Si en medio de la *Viña*, ó en algunos lugares de ella soterraren un vientre de Carnero con su *cargo*, de manera que quede algo de fuera, se juntarán alli todas las sabandijas de la Viña, el

pulgon, *langostas*, y unos escarabajuelos que se comen los pampanos, y otros varios avechuchos muy dañosos; todos estos se matan facilmente como se ha dicho; y con dos, ó tres veces que hagan esto destruirán todas las sabandijas. Esto se ha de practicar en el tiempo en que comienza el *pulgon*.

El arbol, ó *Cepa* que tuviere *pulgon*, ú hormigas sahumandolo con piedra azufre perecerán : lo mismo se dice de la raiz de la higuera, puesta sobre la Vid, ó arbol, y es mejor si es loca.

Es muy provechoso que donde hay hormigas pongan un cuerno de Carnero muy viejo, que sea muy retorcido, y todas se acogen á él, y alli las pueden matar. Asimismo quando el *pulgon*, ó la *oruga* están en capullo, es cosa muy facil cogerlos á mano, que es quando están los pampanos tiernos, y quemarlo, porque el soterrarlo es muy dañoso, pues con el calor de la tierra empollan mas facilmente, y se multiplican. Para

las

las hormigas, si vienen de fuera, es muy bueno hacer un circuito de ceniza al pie de la *Cepa*, ó arbol; pero lo mejor para matarlas es la agua de torovisco.

Hay tambien otros gusanillos que tienen muchos pies, y á los que llama *Plinio Covolvulos*, que quiere decir, que se revuelven en la hoja, ó pampano, y lo roen: esta es la semilla del *pulgon*, y se matan de este modo: tomen dos cantaros de *alpechin*, cuezase hasta que se trave como miel, y de esto, y *alquiribite* se toman partes iguales, y volver á recocerlos, y con esto sahumen la *Viña* quando haga un poco de ayre para que se estienda el olor á toda la *Viña*. Esto se hace dos, ó tres dias, y perecen totalmente; pero esto conviene mejor á los *Parrales*, ó *Vides* armadas en arboles. Otros untan con este cocimiento el pie de la *Vid*, para que no puedan subir las sabandijas.

Si las *Vides* fueren viejas, ó flacas,

ó mal hechas, es bueno hacer un hoyo, y tumbarlas de cabeza sacando fuera una punta, y de esta manera pueden vivir muchos años; pero lo mejor es *jarretarlas* por baxo, é ingerirlas. El modo de *tumbar* las *Vides* es de esta forma: Se hace un grande hoyo al rededor de la *Vid*, pero muy hondo, mas no se ha de cortar ninguna trenza, ó raiz principal: hecho el hoyo, se ha de mirar ácia donde se acuesta la *Vid*, y ácia aquella parte la han de asentar muy bien, sacando una, dos, tres, ó quantas puntas se creyere conveniente, y no acaben de llenar los hoyos, para que se hagan las raices abaxo, y se pudrirá lo viejo, y echará nuevas raices. Se ha de tumbar ácia donde se acuesta, si no hay *liño* en aquella parte, ó vá junta con otra *Cepa*, que en tal caso la han de guiar á otra parte.

Otra enfermedad muy grave maltrata á las *Viñas*, y son los yelos: para esto hay dos curaciones: la primera es, que

que las poden, como se dixo arriba, ó tan temprano, que se curen, y cicatricen las heridas del podo antes que venga el yelo, ó tan tarde que se haya acabado el frio. Con todo, y sirva de regla general, sea antes que *abotonen*: la segunda curacion, y mas segura es, que la *Viña* esté bien cavada: porque como dice *Theofrasto*: á la *Viña* que no está bien cavada la quema el yelo. Por esta razon el que quiera tener buena, y sana su *Viña*, tengala bien cavada, pues además de que la hará mas fructifera, la librará en gran parte de la crueldad, y estrago de los yelos, á diferencia de la *Viña* del necio, y miserable, que toda suele ser espinas, y pocas uvas: causa por la que se dice comunmente, que mas vale tener diez *alanzadas* bien tratadas, que quarenta echadas á las espaldas, porque en el mundo no hay cosa á quien tanto daño haga el olvido, y ruindad como á la *Viña*; y sucede, que el olvido de un año en quatro no lo

repa-

repara, especialmente si el descuido recae sobre el podo, ó la cava.

Otros males suelen pordecer las *Viñas*, y son descalabraduras que las hace el arado, la hazada, ó el haverse roido: si sucediere esto, y que sea mas lo dañado que lo sano, corten todo aquel brazo; y si estuviere quebrado limpien bien la llaga, quitando todo lo malo hasta llegar á lo sano: ó tomen *alpechin* que no esté salado, y cuezanlo hasta que esté espeso como miel, y luego que estuviere frio unten con ello muy bien lo maltratado, y embarrenlo encima con estiercol de Ovejas, ó de Novillos, y echen tierra encima, de manera que quede bien cubierto.

A qualquiera planta quando es pequeña deben guardarla de que la roan los ganados, porque no hay cosa tan pestifera, ni que tanto daño las haga: pero si la *Vid* estuviere roida, vease si en lo baxo hay alguna yema sana, y cor-

corten el sarmiento junto, para que por ella vuelva á brotar; pues es cierto que por alli crecerá mas en un año, que por lo roido en quatro, y si no huviere yema jarretarlo, ò ingerirlo.

Acontece por ultimo, que á causa de los yelos, y grandes calores se toman algunas *Vides*, y están como dormidas, y no echan rama alguna: vean si estas tales están verdes en lo baxo, y jarretarlas, é ingerirlas, porque en lo altò no tiene por donde brote, y es que está como ciego: el remedio de esto es ingerirle, ó darle dos ó tres cuchilladas por baxo despues de haverle jarretado, porque por alli alcance algun renuevo, pues toda *Vid* por donde la llagan brota: cubranla toda de tierra.



CA-

CAPITULO XVII.

DE LOS TIEMPOS, Y MANERAS de arar, y cavar las Viñas.

EL cavar, y arar las *Viñas* tiene casi las mismas propriedades que diximos en el Capitulo 5. del Tratado I. del Cultivo de las tierras tenia el arar los campos, y tierras: por esta razon han de tener particular cuidado de dar esta labor de manera que aproveche bien á la *Viña*, guardando los tiempos convenientes, porque de lo contrario resulta mas daño que provecho. Esta labor rejovenece mucho á la *Viña*, y á qualquiera otra heredad, dandose como se requiere. Se ha de cavar la *Viña*, y si ser pudiere nunca huela el arado, ni tenga bestias dentro la *Viña*, mayormente las baxas ó rastreras, que las que están en arboles no reciben tanto daño.

La han de labrar, si es tierra recia, quando esté hueca del agua, pero no mojada, porque no se haga barro, ni se quede empedernida. En los arenales y tierras flojas sin trabajo se pueden labrar antes que llueva, y aun es mucho mas provechoso para que mejor se embeba el agua.

En las tierras recias se han de dar tres *cavas*, ó una *reja*, y dos *cavas*: la primera ha de ser en acabando de podar, y asi si se poda antes del Invierno, es muy provechoso, y aun necesario mullir muy bien las *Cepas* al rededor, y quitarles toda yerva porque no se quemen. La primera *reja*, ó *cava* ha de ser luego que se concluya la poda, y si es entonces no se hiere, hagase sin falta antes que *abotone*. Esta labor ha de ser honda para que mate la yerya, y mulla desde lo hondo; si huviere grama quitenla, ó á lo menos no la dexen al pie de las *Cepas*, porque las *esquilma*, desustancia, y daña mucho.

REMEDIO PARA QUE PEREZCA la grama.

Paladio dice, que perece la grama si cavan la *Viña* con un azadon de cobre, templado en sangre de Cabron. Es tambien muy provechoso llevar puercos á las *Viñas* acabada la vendimia hasta la Primavera, porque se comen la yerva, y arranca la grama, destruyen las *topineras*, los escondrijos de las hormigas, hacen hoyos muy grandes, y es verdad que cavan toda la *Viña*, y sacan de raiz la grama: con todo se han de echar quando no haya barro: el Señor de la heredad no olvide este remedio en tiempo oportuno, y verá el provecho que le acarrea, con tal que sea despues de hecha la vendimia, y hasta la entrada de la Primavera.

EL BINAR HA DE SER ANTES que maduren las simientes.

Un inconveniente hay en echar los Cerdos, que no son buenos donde hay olivas, porque desde que se acaba la vendimia, hasta fin del Invierno, siempre hay aceytuna, y se la pueden comer. La segunda labor se llama *binar*: esta se ha de dár antes que cierna la *Viña*, ó luego despues de haver cernido, y sea antes que maduren las simientes de las yervas; porque si aguardan á que la yerva crie su simiente, arar encima será sembrarla, y no destruirla. En esta labor han de andar con grande tiento los cavadores, porque pueden *derrocar* mucha parte del fruto, y *mancarian* muchas *Cepas* quitandoles la madera para el año siguiente. En esta labor no hay necesidad de ahondar tanto la hazada, como en la cava primera.

LA TERCERA CAVA ES BUENA en terrenos humedos, y el polvo que levanta esta labor es muy bueno para la uva.

La tercera es *terciar*, pero esta no es necesaria en las tierras sueltas; esto es, no siendo viciosas, ni criando yervas. En esta labor ha de ir la hazada liviana como arrastrada, no mas para que levante polvo, porque segun dicen los Agricultores, en lugares humedos con el polvo crece mas la uva, se hace mas sabrosa, madura con mas facilidad, y no se pudre tanto, porque el polvo enjuga la humedad. Esta tercera *cava* es mejor en lo humedo, que en lo seco. Esta labor se ha de dar por las mañanas, porque entonces yá refresca el tiempo, y si se diese al medio dia con el calor, se escaldarian las *Cepas*, y el fruto. Sirva de principal aviso, que quando lleven cavadores á la primera he-

helada sea quando aun no *abotonen* las yemas, porque no harán daño, ni *derrocarán* los pampanillos que entonces salen. Además de esto podrán sin peligro mullir toda la tierra al rededor de la *Cepa*, que es la principal operacion del cavar, y porque andarán sin temor, ni cuidado, y harán doblada obra llevando los peones de mañana, pues van descansados, y no sienten tanto el trabajo con el fresco de la madrugada; y despues entre dia pueden reposar un poco; y aun se ha de advertir, que el cavar al medio dia, si hace gran Sol, escalda la *Cepa*, porque la tierra no es menos dañosa con gran Sol, que con gran lluvia. Si las *Cepas* no se huvieren escavado, quitenles toda la tierra que han tenido junta, y ponganles de la que está holgada en los *entreliños.* Si están en tierras calientes cubranlas bien, con tal que sean tierras secas, y si son tierras humedas, no las cubran tanto de tierra, como se dixo del *escabar*, y

acogombrár. Las *Viñas* nuevas, y viejas quieren ser cavadas muchas veces para que cobren fuerzas: especialmente las nuevas en el Estío quieren ser mullidas una vez cada mes, porque si la tierra está empedernida, como están tiernecitas luego se secan, pues todos saben, que no hay cosa que tanto conserve la humedad en la tierra como cavarla muchas veces.

Estas edades en las *Vides* corresponden á las de los niños, y viejos, que quieren mas regalo que los que son mancebos robustos, y sufridos en los trabajos. Una regla de economía, y ahorro discreto es, que el que llevare muchos cavadores, los reparta en dos, ó tres partes, para que unos á porfia de otros se den prisa, y saquen con mas honor su tarea. Si la tierra estuviere llena de yerva, se ha de cavar en menguante, porque asi mas bien se seca la yerva: si son *Viñas* puestas en arboles las pueden arar en todos tiem-

tiempos sin peligro, y quanto mas hondo pudieren.

LA VIÑA QUE TIENE YERVA se ha de cavar en menguante.

Toda *Vid* que es arada tiene necesidad de que la caven bien al rededor con hazada, porque el arado no puede llegar á las *Cepas*: deben tambien aporcarlas como ya dixe, aunque yo soy muy enemigo de *acogombrar*, y aporcar las *Cepas*, ni arboles, porque les hace mucho daño, salvo si no están acostumbrados á ello, y si no dexarles la tierra llana. Asi como se dixo en el Tratado I. que las tierras recias se han de arar mas veces que las sueltas, lo mismo ha de entenderse de las *Viñas*, y mas las de lugares viciosos, porque tienen el hollejo tierno; y á causa de que se suelen podrir no las han de cavar mucho, á lo menos no muy hondo, sino á *mata yerva*; pero si son uvas tiesas, y enjutas, como las *alvillas*, no

les hará daño el ahondar la labor, antes bien mucho provecho, porque son uvas á las que hace agasajo el vicio, esto es para crecer, que para vino, mientras mas enjuto el suelo es mejor el vino de qualquiera linage de uvas, y tambien hace lo mismo la *Viña* no muy labrada. No se ha de arar quando yela, ni cavar la *Viña*, porque se daña mucho; tampoco quando *ciernen*, hasta que esten los racimos muy tiesos; porque á lo primero se daña la madera, y en lo segundo los racimos, y mengua mucho el fruto. En las dos labores de cavar, y podar conviene ser muy diligente el Labrador sobre que se hagan como, y quando conviene, porque la *Viña* no consiente Señor olvidadizo, perezoso, ni miserable; porque mientras la *Viña* es mas cavada, dá mas fruto, y mejor: bien que si la tierra es viciosa, el vino es mejor mientras menos labrada; quiero decir estando cavada, ó arada la *Viña* á *mata yerva.*

CA-

CAPITULO XVIII.

DEL ESTIERCOL, Y LOS DIFErentes modos, y tiempos de estercolar las Viñas.

ES consejo de todos los buenos Labradores, que todo estiercol de animales es provechoso para las *Viñas* (entiendase en tierras frias, ó humedas, que en las calientes hace daño) porque ayuda mucho á las *Cepas*, cobran mas fuerza, y dan mas fruto. Pero lo que aprovecha para uno daña para otro; y es que el vino de *Viñas* estercoladas es de poca fuerza, turbio, sabe al verde, y toma facilmente qualquiera mal sabor, y en donde quiera que le echen, y por mas que le remuden, hace suelo, y dura poco: razon por la que se usa de otro estiercol, con que las *Cepas* se adoben, y el vino no se corrompa. En

quanto á lo primero, no todas tierras necesitan ser estercoladas, y las que quieren estiercol no siempre le hallan oportuno.

Las tierras que son por su naturaleza gruesas, y substanciosas, particularmente si son calientes, no necesitan estiercol, ni tampoco las calientes, y secas; porque el estiercol vicia mucho á las unas, pudre la uva, y hace mal vino; y las otras con el calor se secan mucho. El estiercol es bueno para tierras frias, ligeras, flacas, y flojas, como arenales, y otras semejantes: tambien en *Viñas* viejas, con tal que no estén en tierras secas. Pero siendo necesario algunas veces el estiercol de bestias caseras, ó ganados, y este no estár bien podrido, ó muy lejos, ó á veces por no haverle, dificil su socorro; diré algunos modos de *estercolar*, segun los Maestros de la Labranza. Todo estiercol de animales, si no ha pasado un año en el podridero, es malo para las *Viñas*,

que

que crian mucha yerva, y con su gran calor quema las *Cepas*; y el viejo es bueno por lo contrario. *El estiercol de los Puercos*, por ser demasiado caliente, es malo, si no está quatro, ó cinco años en podrirezo, exceptuando el que se huviere de emplear en tierras frias, y flojas, y tanto tiene de malo para tierras calientes, y frias, si no fuere echado en lo muy hondo de la escava, y mezclado con otra tanta tierra, y despues bien cubierto, pero siempre bien podrido, pues para *Viñas*, y arboles debe ser muy podrido, y que haya perdido el mal olor, y el ardor, echandolo siempre antes del Invierno.

NUEVO MODO DE ESTERCOLAR las Viñas.

LUego que se huviere caido la hoja siembren por toda la *Viña*, ó escaven las *Vides*, y en las escavas sembrar altramuces, y cubranlos con muy poca tier-

tierra, y bastará que á cada pie de *Vid* echen dos puñados de ellos, y despues que estén crecidos *derruequenlos*, y cubranlos de tierra, y si es donde se puedan arar arenlos para que se pudran. Este modo es muy provechoso para estercolar, ayuda mucho á las *Cepas*, y no causa perjuicio al *vino*, porque los *altramuces* engordan mucho la tierra, y la dan substancia, segun dicen todos los prácticos en la Agricultura: esto se puede hacer en todas las tierras flacas, ó recias, calientes, ó frias, secas, ó humedas: lejos, y cerca: lo que no se puede hacer con los demás estiercoles.

MODO DE ESTERCOLAR las Parras.

OTro modo se usa de estercolar, que es muy provechoso para *Viñas* viejas, y es tal, que casi todo su vigor se convierte en substancia, y fuerza de la *Vid*: este es tomar orines de persona, pero

pero han de ser muy podridos, y de ellos, y agua, partes iguales, un buen cantaro, escaven la *Vid*, y echenselo al pie, y despues de embebido echen tierra encima. Esto se ha de hacer por la tarde, porque no lo recaliente el Sol del dia: este estiercol es muy bueno para *Vides armadas*, ó Parrales, y es que por ser pocas se puede hacer con ellas; pues para las Viñas es casi imposible, á causa de ser tantas. Este modo de *estercolar* le usan mucho en Italia, y le cogen de esta suerte. Se hacen debaxo de tierra unas pilas grandes de boveda, con paredes muy recias de ladrillo, ú de argamasa, y hacen en un lado de la casa un caño á donde todos van á orinar, y por donde cuela á la pila, y allí la guardan. Tambien hacen esto en lugares públicos por donde transita mucha gente, y aun se pagan muy buenas rentas á los Señores, ó Proprietarios de estos depositos. Todas las plantas estercoladas con orines dan mucho

mas

mas fruto, y mas sabroso, y aun se curan muy bien las *Vides* enfermas. Otro modo hay de *estercolar* para el que mas no puede, y es que en vendimiando se escave la *Viña*, para que toda la hoja cayga en las escavas, y podrida alli sirva de estiercol.

El tiempo de estercolar siempre ha de ser antes del Invierno, á lo menos nunca mas tarde que por todo el mes de Enero, y principio de Febrero: particularmente el de la orina ha de ser por Enero, ó Febrero, y no antes, ni despues. Si fuere tierra ligera, ó flaca (siendo caliente) que escaven las *Vides*, y echen á cada una dos espuertas de tierra gruesa, que es tan provechosa como estiercol. En estas tierras flacas, ó ligeras es bueno soterrar con el arado en las *Viñas* los sarmientos que están podridos en los vallados. La ceniza del sarmiento es mejor que otra ninguna para estercolar, escavar las *Viñas*, y echensela en las escavas en el mes de No-

Noviembre, ó Diciembre, para que la agua que llueva incorpore bien la ceniza con la tierra.

De qualquiera modo que se estercole la *Viña* sea poco el estiercol, porque lo demasiado daña, y quema mucho, y el estiercol es mejor quanto mas añejo, y echenlo de mucho en mucho tiempo, para que no se hagan las *Vides* á ello. Todo estiercol de ganados dura cinco, ó seis años, y los otros estiercoles mas débiles á lo mas dos años.

CAPITULO XIX.

DEL MODO, Y TIEMPO de deslechugar, quitar las hojas, y cubrir.

EL *deslechugar* es una diligencia que pocos practícan, porque los mas ignoran el gran provecho que acarréa á la *Viña*, el que es tanto, que casi equivale

á la poda. El mejor modo de *deslechugar* es llevar buenos Maestros quando se vá á podar.

El *deslechugar* trae estos beneficios. Toda la fuerza que se reparte en los pampanitos, y rama desvariada, quitados de la *Vid* se convertirá en abono de la misma *Cepa*, engordará la rama, y la uva será mas medrada, madura, y mejor, y no se podrirá tanto; y al año siguiente, estando la *Cepa* mas limpia, mas *escombrada*, y mas desembarazada de todas aquellas superfluidades, y de los sarmientillos inutiles, se hará mejor la poda, y mas facil quitandolos quando están tiernos, y verdes, no hace llaga en la *Vid*, y si algo hace presto *consuelda*, no llora entonces, y da mas uva, y mejor.

MODO DE DESLECHUGAR las Vides.

SE ha de quitar todo lo que ha nacido en lo viejo, y duro: todo lo que na-

nace entre los brazos, al pie, y debaxo de tierra, exceptuando algun gentil sarmientillo, alguno que quede para *barbado*, ó para sacar punta á otro lado al que llaman *mugron*. Se han de quitar asimismo las puntas de los sarmientos, para que antes se rehagan, y conviertan en grueso lo que havian de echar en largo: y tambien porque si los pampanos son luengos, se enredan unos con otros, y tropezando los que pasan desgarran los sarmientos de las madres, y esta es la causa de que se mancan muchas *Vides*. Es muy provechoso cortarles todo lo que arrastra por el suelo, y dexar lo que baste para cubrir la *Cepa*, exceptuando si no huvieren de escoger sarmientos para el año siguiente. En todo tiempo, luego que la *Vid* comienza á brotar, hasta que perfecciona los sarmientos, pueden *deslechugar*, y mucho mejor ahora, porque pueden quitar en las *yemas dobladas* las que nacen en peor cabo, ó las mas flacas, las

yemas que nacen por el cuerpo, y las sobradas; y esto debe hacerse cada dia, porque es mejor lo que queda; y á los sarmientos que quieran dexar para largos quitenles los nietecillos que les nacen en las hojas.

Muchas veces acontece que las *Vides* muestran mucho fruto, tanto, que yá es demasiado; y es muy malo dexarselo á la *Vid* todo, porque no lo puede criar, ni madurar, y ese peso suele perder á muchas *Vides*: por esta razon el que *deslechuga* debe hacer como los Pastores, quando alguna puerca, ó mastina, ó qualquier otro animal pare mas de lo que puede criar, escogen las mejores crias, y las otras, ó las dán, ó las matan, de este modo las que quedan se crian mas gordas, y mas grandes; pues lo mismo que con los animales ha de hacerse con las plantas. En caso de que alguna *Vid* cargáre demasiado, quitenle los racimos menudos, y desmedrados, y los que están á las puntas de

los sarmientos, porque estos jamás maduran, pero no los quiten hasta que estén hechos agraces, porque hasta entonces por haver humedad en las *Cepas* los pueden sufrir medianamente, y aquellos racimos aprovecharán algo entonces.

CONSEJOS MUY PROVECHOSOS para los Amos de Heredades.

TOda Persona que tiene alguna *Viña* de alguna extension, procure tener en su casa un hombre que sea (si es posible) antiguo criado de la casa, porque este tal con mayor diligencia, y fidelidad mirará por la hacienda de su Señor: ó si no tenga algun mozo fiel (aunque es verdad que de estos se hallan muy pocos), y esto es las mas veces por culpa de los Señores, que no tratan mejor al bueno que al malo, sino que á todos los llevan por un rasero: debiendo saber, que el buen Señor, de mal siervo

hace buen criado, viendole benigno, y humano, tratandolo bien, y con mansedumbre; porque el Señor áspero, y duro, de bueno hace mal criado. El que tenga buen mozo todo el año le tendrá empleado, porque incesantemente hay en las *Viñas* que hacer: á tiempos hará hoyos, pondrá sarmientos; en otros tumbará *Vides* de cabeza, y echará mugrones: en otros adovará vallados, ahondará acequias, cerrará portillos, limpiará arboles, y parras, cavará, escavará, rozará zarzales, cortará rodrigones, y horquillas, y alzará varas; y quando volviere á casa, si hay en ella alguna bestia, traherá provision de leña, podará, y engerirá, si sabe. En Invierno guardará la *Viña* para que no la rehuellen, ni roan los ganados, lo que es tan necesario como guardarla quando tiene fruto; y aun en el Estío tendrá continuamente que hacer en la *Viña*; despues hará paseras de higos, melocotones, duraznos, y otras frutas: ha de guar-

guardar la *Viña* de todo ganado, mayormente de las Ovejas, que con la lana revuelven las yemas, y nunca por allí brotan, ó muy mal. Guardela tambien de las Cabras, porque su roer es veneno, y fuego: el amor debe ser el guardian de la *Viña*, porque esto de los *Viñaderos* es la mayor burla del mundo, pues no es mas que poner ladrones, y darles licencia de hurtar, y aun pagarse de ello, hacerlos Señores, y que gocen de todo lo que el Amo de la *Viña* trabajó todo el año. Si entre mil hay uno bueno de estos *Viñaderos*, ó *Guarda Viñas*, claro es que no podrá dar cobro á tantas *Viñas* como toma á su cargo. Verdad es que esto cuesta mas á la bolsa; pero la *Viña* que asi fuere tratada ella lo pagará con doblado fruto; pues es cosa experimentada que la bien criada es planta muy agradecida. En el Estio si hace muchos Soles, y la uva se seca, pueden cubrirla con la rama, ó con hoja, y si son años viciosos,

y lugares que pudren, quitarles la hoja para que el Sol tueste, y enjugue: de todo esto nada hacen los *Guarda Viñas*, sino emborracharse, comerse lo mejor, y dexar perder lo que resta, y venir á pedir dinero todos los dias.

CAPITULO XX.

COMO SE HAN DE GUARDAR las uvas verdes, ò pasas.

ANtes que venga la vendimia, y que carguen las aguas se pueden hacer las paseras de los higos, melocotones, y duraznos, y recoger las uvas para guardarlas verdes, ó pasas. Para esto las han de coger sanas, no demasiado maduras, ni tampoco por madurar, ni *agraceñas*, sino que estén dulces, y tiesas, y si á vueltas hay alguna dañada, quitenle el pezon con unas tixeras, porque una uva que se pudre daña todo un

ra-

racimo, y por un racimo podrido se suelen dañar todas quantas hay en la Camara; quiten tambien los agraces; cojanlas en menguante, antes que llueva, ó si huviere llovido, que se hayan enjugado en dias claros, y serenos, y á tal hora del dia que el Sol haya enjugado bien el rocío, y humedad de la noche. Para guardar han de ser las uvas ni muy gordas, ni menudas, pero sí de lugar enjuto, y las uvas bien enjutas, y que tengan el ollejo duro, y el racimo ralo, y largo: para esto son buenas las *jaenes*, con tal que sean de lugar enjuto; son siempre mejores las de tierras areniscas: las *hebenes*, y *palominas* son tambien buenas por ser ralas, y enjutas. De la *Viña* (si puede ser) no las traygan á casa en bestia, porque las *rebate*, y magulla: mas bellas, enteras, y con su flor las traen las mozas en la cabeza.

MODO DE GUARDAR VERDES las Uvas.

ESto es de dos maneras : la una es hacer sus colgajos, de modo que un racimo no toque al otro, como hacian los Moros en Granada en unas azotéas pequeñas sobre los texados , con sus verjas al rededor, y una red por los paxaros , y en lugar donde se ventilen; porque el ayre que entra , si no pasa adelante las corrompe : y para esto es mejor lugar baxo, con tal que sea frio, y no humedo : en mi concepto es mejor todo lugar ayroso. A vueltas de las uvas no cuelguen manzanas, peros, membrillos, peras, ni otra fruta , porque uno con otro se daña, sino cada cosa de por sí ; y á causa de que todas las uvas verdes son flemosas , las que han estado colgadas son mas enjutas, mas sanas , y mejores.

Se guardan tambien en troxes de trigo , y soterradas entre la cevada , ó en-

entre paja *despolvorada*, y limpia. De otro medio se valen los Labradores. Se hace lumbre en la *Viña*, y tienen pez derretida en ella, y cortando el racimo ponen el pezon en la pez, y traenlos á casa, de modo que no se dañen: tienen preparados un par de barreños muy anchos, é iguales, con paja *azarandada*, y limpia: ponen debaxo un lecho de paja, y lüego otro de racimos, de modo que no se toquen, y asi ván de lecho en lecho hasta que se llena el barreño: ponen el otro encima, y embarranlo bien, ó con barro, y paja, ó con yeso, y asi los ponen en las troxes, ó sobrados donde no los toque nadie, y se guardan bien: en defecto de barreños usan de unas tinajuelas, y á lechos de salvados de cevada ponen las uvas, y embarranlas, poniendo pez primero en los pezones como yá se dixo: y las tinajas, ó basijas han de estár en lugares frios, y enjutos. Otros en lugar de estos salvados ponen *aserraduras* de álamo,

allí donde se gasta esta madera. Otros modos pone el mismo *Columela* que no me agradan mucho; pero quiero ponerlos, porque nada le falte á este tratadillo.

Tomese un barreñon bien ancho, y llano, y empeguenle bien por dentro, y fuera con pez, y metan en él los racimos con los pezones empegados como se dixo, y no se toque un racimo con otro, y cubrase con una cobertura de barro tan grande, que venga justa á la boca del barreño: estas coberturas han de estar empegadas por dentro, y fuera, y han de pegar las junturas de tal suerte, que no pueda entrar gota de agua, y metan los barreños asi dentro de un pozo, fuente, ó algibe baxo del agua, con peso encima, y quando las sacaren hallarán tan frescas las uvas como si fueran cortadas en el dia. Estas son buenas para hacer regalos, mas las que asi se guardan el dia que las sacan se han de gastar, porque si no se agrian.

MO-

MODO DE GUARDAR UVAS alvillas.

OTro modo hay de guardar las uvas frescas en sus proprias Vides, y para esto son las mejores las *alvillas*. Se manda hacer un jarro, ó vaso de barro largo á manera de racimo con dos asas iguales, cerrado por todas partes, y antes de cocerle le han de abrir por medio de alto abaxo en dos partes, y cuezanle; luego que estuviere *cocho* empeguenle bien con pez por dentro, y fuera, y quando las uvas comienzan á madurar metan el racimo por arriba sin cortarle de la Vid, y juntenle, y embarrenle bien, atando las dos asas á la Vid, de modo que esté colgando como el racimo; y porque el pezon no esté oprimido tenga un agugero pequeño entre las junturas; y sea el vaso de tal grandeza, que el racimo no toque en sus paredes, y al tiempo que quieran abran

abran el vaso, y sacarán el racimo fresco, y verde. Esto todo es muy bueno, pero mas vano que provechoso, y asi pasemos á otras obras de la Casa Rustica, respecto á las uvas, que son de mas utilidad para todos.

CAPITULO XXI.

COMO SE HAN DE HACER las Pasas.

LAS uvas se han de coger en el mismo tiempo que dixe arriba para guardar: se han de hacer colgajos, y tener prevenida una caldera de legía limpia, y clara, la mejor es de ceniza de sarmientos; esta ha de cocer al fuego, y quando hirviere le han de echar un poco de aceyte comun, y gastado este echar mas, con tal que sea poco, y de este modo serán mejores las pasas, y se conservarán mucho mas tiempo; y si en la legía

se

se deshiciere algo de azafran molido, bastante para dar color, se hacen las pasas rubias, y muy cordiales; y quando cociere la legía metan el colgajo, y al punto le saquen, y vuelvanle á la legía hasta que las uvas muden un poco el color; despues cuelguenlas á donde las dé el Sol, y el ayre, y no el rocío, ni el agua si lloviere: luego que estén bien enjutas, ó desgranadas, ó en sus racimos, ponganlas en ollas, ó cantaros bien apretadas, y cubiertas, y en lugar enjuto. Otros echan en aquella legía un terron de cal viva; pero esto nunca puede ser bueno, antes muy dañoso para la salud.

De otro modo se hacen tambien las pasas: se toman quando están bien maduras las uvas; bien entendido, que para todo genero de pasas se han de escoger las uvas gordas, y largas, como las *layrenes*, y otras de grano grande; y si fueren de las que diximos sin granillos, serian cosa muy regalada; mas lue-

luego que estén bien maduras, desogen la *Vid*, porque les dé el Sol, retuerzan los pezones de cada gajo, porque enjuguen, y harán muy buenas pasas; y luego que estén bien enjutas, ponganlas en la pasera, y guardenlas como las otras: aunque tengo por mejor que desde luego las corten de la *Vid*, y asi las cuelguen al Sol, para que allí se pasen; y aun esto es bueno para algunos linages de uvas, que son muy delgadas, y tiernas de ollejo, que no sufren legía, y se deshacen, y vuelven en *ligamaza*, y aun las que cuelgan para comer, si las tienen al Sol colgadas ocho, ó diez dias, y despues las mudan á la sombra, no se podrirán, á causa de haverse curado bien.

Otro consejo hay para hacer pasas de pronto: luego que han sacado el pan del horno, y queda caliente, por la noche metan los racimos sobre una tabla, que no sea resinosa, y á la mañana mogen muy bien los racimos en buen

mos-

mosto, es mejor que sea de uvas *hebenes* blancas, y ponganlas al Sol, y luego que se hayan hecho pasas guardenlas como las otras; y si quieren mejorarlas, vuelvan á mojarlas con el mismo mosto, y estando enjutas guardenlas, y saldrán como azucaradas. Qualesquiera pasas se hinchen de azucar, si las rocian con buen mosto, y las dexan algun tiempo que se enjugue, y embeba. Otros las meten en mosto que esté hirviendo al fuego, antes que se vuelva arrope, y luego que están enjutas las meten, y las aprietan en tarros, ó tinajas; y para que se hagan buenas pueden tener las uvas colgadas al Sol diez, ó doce dias, y despues ponerlas en legía que tenga mucho color de azafran, se harán pasas muy hermosas, y de este modo se pueden hacer pasas, aunque sea de uvas de ollejo muy tierno.

Se mejoran muchisimo las pasas si despues que están perfectamente maduras toman cada racimo, y lo rocian

con buen vino blanco aromatico, y encima echan canela polvorizada, azucar, y algo de clavo, y ponerlas de este modo en una tinajuela en lugar enjuto, y envolver cada racimo en su hoja de *Vid*, y dentro algunas hojas de Cidra, Laurel, y aun en qualesquiera pasas deben interponer à lechos estas hojas; porque ayudan para conservarlas, y las comunican bellisimo olor.

VIRTUDES, Y PROPRIEDADES de las pasas.

LAS pasas hechas como se debe confortan el estómago; ablandan el vientre, y cocidas en vino, este es bueno contra la tós que nace de frio: de qualquiera modo que se hagan las pasas han de estar bien apretadas, y entre ellas, á lechos, mezcladas hojas de Laurel, Naranjo, Lima, Cidra, y qualesquiera otras hojas cálidas, con tal que no sean de rosa. De las pasas se puede hacer

vino

vino dulce, majandolas un poco quando se quebranten, y ponerlas en una vasija, y cocerlas con agua, y en reposando esta sacarla por una canilla, ó con una bedija de lana limpia, que destile afuera. Las pasas confortan el cerebro, favorecen á la memoria, y ayudan á dormir, fortalecen el estómago, ayudan á la digestion, y hacen excelentes, y muy grandes operaciones, y provechos al cuerpo humano.

¶ Los Romanos hacian tanto aprecio de los frutos de España, que sus convites mas explendidos se desacreditaban faltando frutas de España en sus mesas. Las bellotas, que nosotros miramos como manjar ordinario, mas que de los racionales de los brutos, eran un precioso regalo en Roma, allá quando tenian por sus vasallos el explendor, y la grandeza. El curioso que quiera vér lo que valia entonces la Labranza Española, lea á *Plinio*, *Marcial*, y otros.

CAPITULO XXI.

DE LOS TIEMPOS EN QUE se ha de Vendimiar.

EL tiempo de *vendimiar* es segun las regiones, en unas es temprana, en otras tardía, y cada tiempo viene sin sentir, pues no hay cosa que mas vuele, y de que menos cuidado tengamos, y despues dá mucha prisa, y entre todas las labores del campo la *vendimia* es la que mas executa; pues mucha parte de la bondad del vino consiste en el tiempo en que se hace la vendimia: por esto es bueno que muchos dias, y aun meses antes se aparejen las cosas que se necesiten (pudiendo), porque ván mas baratas, y son mucho mejores. Aderezar cestos para traer la uva, ó seras, ó toneles, segun el uso de cada tierra; ó *covanillos* para *vendimiar*, y los cuchillos que

que para otra cosa valen poco, para vendimiar serán buenos. En las tierras que usan cubas procuren echar en Verano los aros, porque entonces la madera encoge y reviene, y despues con la humedad se hincha: para esto son mejores que los nuevos los aros viejos. Empegar las cubas, y las tinajas quando hay sobra de Oficiales, porque despues con la prisa, además de ser caros, no se logran, y si los hay trabajan mal, tarde, y á mucha costa; y es que vá mucho de rogar á ser rogado.

En este Arte de Agricultura, y aun en todas las cosas, el que una cosa hace tarde, tarde hace tambien las que de ella dependen. Lavar con tiempo las vasijas, que despues las que están limpias enjuagandolas con un poco de agua olorosa bastará.

QUANDO ES BUEN TIEMPO de Vendimiar.

LA *vendimia* se ha de hacer quando la uva esté bien madura, que los que vendimian sin madurez hacen vino de poca fuerza, y menos duracion; y los que vendimian tarde llenan la bodega de vinagre; por esta causa se ha de *vendimiar* en sazon. Lo que se vendimia lloviendo se ha de apartar de lo enjuto; porque vino mojado dura poco, y no es bueno.

SEÑALES PARA CONOCER quando se ha de Vendimiar.

QUando la uva está clara, tostada, rubia, y en el gusto dulce, que nada tenga de azedo, ó quando el granillo de dentro ha mudado el color. Si la uva es blanca, se queda pardilla: y si prieta, casi negra. O si no de los racimos

mos espesos sacar una uva, y si en un dia se *ensangosta* aquel lugar, de modo que vuelta á poner no cabe la uva, no está madura, porque todavia crece; pero si el lugar está como antes, es señal de perfecta maduracion. De otro modo; si estrujado un grano, ú dos el granillo sale limpio, es señal de que está madura la uva; mas si sale todavia con alguna carnosidad, no está aún madura. Quando los racimos *acorvan* mucho los sarmientos: quando la uva está bien enjuta, y rosada, y se ha enjugado bien al Sol, el vino será de mas fuerza, y duracion; pero si está *verdiona*, ó mojada, se hace mal vino, y dura poco. Por esta razon es bueno que quando la uva se moja la enjuguen al Sol, ó despues de vendimiado quando comienza á cocer, echandolo en otra tinaja, quedará el agua abaxo, pues como es pesada se vá al hondo, y el vino por ser mas ligero se queda arriba. No se ha de coger la uva con el rocío,

sino despues de haverla enjugado al Sol, ni tampoco muy caliente. Enjuta es bien que vaya, que la que vá caliente, y ardiendo hace el vino *con solano*: por esto los que pongan uva al Sol la han de dexar resfriar antes que la pisen.

El *vendimiar* en creciente dá mas vino, pero no es de tanta duracion como el de menguante. Los que vendimian han de llevar siempre consigo un cuchillo, con que, siendo necesario, corten los racimos; y porque no los llevan muchas veces hacen una de estas dos cosas, ó desgranan, ó destruyen el racimo, y á veces el pezon es mas duro, y correoso que el sarmiento, y por tirar del pezon quebrantan el sarmiento, y mancan la *Vid*. Los Vendimiadores han de tener gran cuidado de quitar de los racimos las hojas, los agraces, lo podrido, lo seco, las uvas apedreadas, y anubladas; y lo que ellos acaso no vean, mirenlo los que pisan, desgranan, y limpian en el *gamellon*, ó *jaraiz*: esto sea de cargo

del

del Señor de la vendimia, porque estas cosas si las dexan pierden mucho al vino en sabor, bondad, y duracion.

Ha de ser tambien de cargo de los Vendimiadores conocer bien cada linage de uvas, porque las cojan aparte, y separadas unas de otras: y aún mas, porque cada *Cepa* lleva unos racimos buenos, y otros no tales: de lo bueno llenar una vasija, y de lo no tal otra. Lo de los *pulgares* ha de ir con lo escogido, y lo de las *varas* en otra vasija: si hay mucha cantidad de los *rebuscos*, ó *cencerrones*, haya otra vasija para beber en el Invierno; pero si son pocos guardenlos para comer. Sea tambien consejo no mezclar muchos linages de uvas, porque raras veces el vino de muchas mezclas dura mucho.

MODOS DE VENDIMIAR.

EL *vendimiar* es de tres maneras: la una es como hacen en Cordova, que en las Viñas tienen las casas, que

llaman *Lagares*, con sus bodegas, y *jaraices*, y allí hacen su vino, lo cuecen, y lo asientan, y al tiempo de trasegar lo traen limpio á casa; y si allí hay buen recado, tal que se haga limpio, y bien, esto es lo mejor: sin embargo de que en Cordova hay muy malos vinos, pero de esto no es la causa el *vendimiar*, sino los malos *veduños*; y es que quieren tener mucho vino, y no les dá cuidado que sea malo: fuera de esto, la causa del vino malo de Cordova consiste en que no plantan las Viñas que requieren las tierras: estas allí son gruesas, y havian de poner uvas delicadas, y hermosas, como *Alvillas*, *Ciguentes*, *Castellanas*, *Moscateles*, y otras semejantes. Pero si en tierras gruesas ponen uvas gruesas, hacen un vino mas espeso que orines de rocin, poco suave, y de ninguna duracion: por esta razon en tierras no distantes de Cordova tienen mejores vinos, porque pusieron otras calidades de Viñas adequadas algo mas al terruño. He-

Hemos dicho que era mejor tener casa cumplida en la Viña, tal que sea suficiente para *vendimiar*, y cocer el vino, porque se hace mejor, y mas pronto la vendimia; y si hay muchas lluvias pronto la ponen *sotechado*, duerme allí la gente, y á la mañana están mas temprano á trabajar, y dexan la labor mas tarde: además de esto, no se necesita gastar tanto tiempo en bestias, ni se desperdicia por el camino, dando á unos, y á otros, ni se *desmosta* la uva, mayormente si con ella caen las bestias, y la estrujan. Esto es mucho mas importante para los Dueños que tienen la Viña lejos del poblado; porque las que están cerca, ya tal qual se pueden traer á casa. Otro beneficio resulta de tener *Casa lagar* en la Viña, y es que la casca, ú orujo se queda para estiercol de las Viñas luego que está bien podrido, y para las palomas, si el Labrador tiene palomar.

En Roma hay otro uso para *vendi-*

miar : tienen en las Viñas *albercas* hechas de ladrillo, ó piedra, muy bien betunadas; y el suelo es de argamasa, ó bien ladrillado, y algo *acostado* ácia un lado, y en esta parte tienen otra *alberca* pequeña, á la que por un agugero corre el mosto; y traen este á sus casas en toneles, ó cantaros de cobre empegados por dentro, y tapados: el mosto lo echan en tinajas á cocer sin casca, y esta la dexan en la casa de la Viña, donde tienen una bodega pequeña, y vasijas, y hacen las aguas para la gente que labra las Viñas. En casi todos los Lugares de España usan llevar la uva á casa, y allí en *gamellones*, ó pilas la echan, y la pisan; pero esto es bueno quando la Viña no dista mas de casa que una legua; porque en mayor distancia, es sin duda que de acarrear la uva se desperdicia mucho mosto, y sale mas caro el vino.

PRE-

PREPARACIONES UTILES para pisar la uva.

YA se haga el vino en la Viña, ó en casa, debe tenerse aparejado en que echar la uva, además del *gamellon* en que la pisan, y limpian, porqué muchas veces los que *descobajan* no pueden hacer tanto quanto traen los acarreadores, y por esta razon se pierde mucho quando hay prisa. El que pisare ha de ser hombre, y no muger, mancebo forzudo que estruge bien la uva: limpio, y que tenga muy bien lavadas las piernas, y salga del *gamellon*, ó *jaraiz* lo menos que pueda: que lleve ropa limpia, y esté asido á alguna vara, ó soga que prenda arriba atravesada para que no cayga. Los que *descobajaren* sean asimismo personas limpias, que el aseo es una de las cosas mas principales que se requieren en el vino.

COMO DEBE COCER EL VINO.

DOS modos hay de cocer el vino: el uno es echando el mosto á cocer, y de esto se hace el vino claro como agua, y de mas duracion, y no suele tener tantos vicios. Para que se siente bien, y salga mas purificado, y claro echenle tanta casca quanta baste á cubrir el agugero del canillero por donde lo han de trasegar, y á esto echenle casca de buena uva, ó alcen el canillero algo alto, para que el asiento no se remueva al trasegarle: previniendo que al vino trasegado no han de echar casca alguna.

Lo que se cuece con casca sale mas rubio de color de oro, y de mas fuerza, pero no es de tanta duracion: esto una vez asentado lo han de trasegar para que no tome el gusto de la casca; porque quanto mas está el vino sobre la madre despues de asentado, tanto menos

nos dura, exceptuando el vino que es de malas uvas. Si lo pasaren por casca de mejor uva, dexenla estar algunos dias para que se mejore.

Dice el *Crecentino*, que en algunas tierras acostumbran pisar las uvas, y echar á cocer el mosto con los escobajos, lo que él reprehende, y con mucha razon. El vino hecho asi es muy malo, y enfermo, y dá poco beneficio á su Amo. El vino que es de malas uvas, ó verdes comienza mas pronto á cocer, y se sienta presto: lo que es de buenas uvas tarda mas, porque tiene mas fuerza. Muchos hay que al tiempo de cocer el vino no les dá cuidado que esté donde estuviere; y mi dictamen es (porque quisiera que todos sacáran honor, y provecho de sus fatigas), que el vino ha de estár tan guardado, quando cuece, de calor, frio, Sol, malos ayres, y hedor, como quando está asentado, y aun mas, porque quando cuece está caliente, y entonces está muy poroso,

y

y aparejado á corrupcion, tal, que facilmente concibe, y recibe en sí qualquier mal olor, y por poco que reciba, y se sienta entonces, sin embargo con el tiempo crece. Por esta razon, asi para cocer, como para guardar; ha de ser el lugar fresco, y no humedo, ni de mal olor, ni donde haya ayres malos, ni cerca de establos. En algunas partes al pisar la uva echan yeso molido en el vino, y sale mas blanquecino en el color, y no se azeda tan pronto; pero este vino tiene muchas tachas, porque enciende la sangre, deteriora la salud, quema el higado, y corrompe el aliento, destruye el estomago, cria piedras, arenas en los riñones, y vexiga, y es muy dañoso para el que le usa.

¶ *En el Suplemento darémos los modos mas ciertos, y autorizados por los Labradores mas practicos, para clarificar los vinos, valiendonos tambien de lo mejor de los Escritores estrangeros.*

CA-

CAPITULO XXIII.

DE LA BODEGA.

UNA de las cosas principales para conservar el buen vino es el lugar en que se ha de guardar, y si este no es como debe ser, es inutil qualquiera otra diligencia que se practique en la vendimia, tanto en escoger la uva, como en cogerla á su tiempo. No porque sea buena la bodega ha de ser descuidada la vendimia, aunque sea cierto que menos daña una falta que dos; porque en esto sucede lo que con los casados mañosos, que si el marido gana, y la muger guarda, y gasta con discrecion, se hacen ricos; pero si él trabaja, y la muger desperdicia, no llegará á grande colmo su hacienda; mas si ambos son perezosos, glotones, y desperdiciados, no les arriendo la ganancia. En esta suposicion,

á

si á una buena vendimia succede una buena bodega, pocas veces se hará mal vino; y si es mala la bodega las mas veces se dañará; pero si tras mala vendimia es peor la bodega, no havrá gota buena, ó será maravilla; y antes bien se puede esperar buen vino de buena bodega, y mala vendimia, que de buena vendimia, y mala bodega.

DIFERENCIAS DE LAS Bodegas.

LAS *Bodegas* son de dos maneras, una subterranea, y otra sobre tierra. La subterranea es de tres modos, ó cavada en peña viva, y esta es mejor, como las de Sutria cerca de Roma, y el Piamonte, porque en el Verano tienen el vino muy frio, y en el Invierno caliente. Otras hay tambien subterraneas, cavadas, donde comunmente hay una *arcilla*, ó barro grueso, y estas tambien son muy frias, como

las

las hay en Campos, y en la Alcarria, pero algunas suelen ser humedas, y esto es muy malo para el vino. Otras son de bobeda subterranea, ó de madera, bien que las de bobeda son mucho mejores. La otra formacion de bodegas llamada subterranea es muy trabajosa, porque se han de enterrar, y desenterrar las vasijas, y para esto ha de ser la tierra arenisca por ser fria, y si fuere de otra especie de tierra han de mezclar arena en el hondo, y á los lados de la tinaja: advirtiendo que han de tener gran cuidado en que las tinajas soterradas estén muy tapadas, porque estando abiertas no caygan en el vino algunas sabandijas, principalmente cucarachas, que son abominables, y sucias; y aun suelen caer personas, perros, y gatos, y peligran. La otra forma de bodega es tener sobre la tierra las vasijas, y para esto ha de ser la bodega muy fresca, y muy cerrada, y en donde no entre otro viento que cierzo.

CONDICIONES DE UNA BUENA Bodega.

TOda bodega para ser buena sea de la hechura que fuere, ha de ser de esta manera: honda, y fria, enjuta, obscura, de paredes gruesas, tejado sano, y si doble, mejor: lejos de baños, de humo, de troxes, de arboles, mayormente de higueras, ó *cabra higos*, porque son arboles que crian mosquitos: ha de ser limpia de toda inmundicia, con ventanas àcia el cierzo, apartada de solano, y de modo que se puedan cerrar muy bien. En Verano han de estár regadas, y refrescadas, y en Invierno muy enjutas: en Verano muy cerradas de dia, mayormente quando corre solano, ó algun ayre caliente, y de noche abiertas. En la bodega de ningun modo ha de haver vinagre en ningun tiempo, porque es muy mal vecino para el vino. Quitado, caso que lo huviere,

el

el vinagre, ponganlo muy lejos de la bodega del vino, y sahumenla muy bien con buenos olores muchas veces, porque el vino como es caliente, y poroso, presto recibe en sí qualquiera olor bueno, ó malo, mayormente quando cuece. La bodega debe estár proveída de vasijas, y muy limpia: en ella ha de haver divisiones, unas para cocer, otras para lo claro, y otras para el reposado, y que ha de conservarse.

COMO HA DE SER LA HECHURA de la Bodega.

EL suelo de la bodega ha de ser de argamasa, ó de ladrillo á canto, y ácia el medio de ella ha de estár un poco acostada, y en medio ha de tener una pila, ya sea de piedra, ó de otro material, donde se recoja el agua de la bodega, y aun el vino, si acaso se saliere alguna vasija: por esta razon la bodega ha de estár siempre muy limpia.

CAPITULO XXIV.

DE LA HECHURA, Y TAMAÑO de las vasijas, del tiempo, y modo de empegarlas, y asimismo de la pez.

DE dos maneras, por lo comun, son las vasijas para cocer, ó conservar el vino, las unas son de madera, que llaman *cubas*, y las otras de barro cocido, que llaman *tinajas*: de las cubas sale mas oloroso el vino que de las tinajas; pero en las tinajas no se mohece tanto, ni tan pronto como en las cubas: se añade á esto, que las tinajas no tienen tanta costa como las cubas. Además de esto donde hay cubas, á causa de que rebientan los aros, ó rezuman, han de estár prevenidos dos de sogas gordas de cañamo muy fuertes, para que si el aro se quebrare, se puedan echar garrotes para que aprieten, y tam-

tambien necesitan cerros de cañamo para rehinchir las junturas, si acaso se rezuman, y sebo de Cabrones para untar con él las junturas, porque este sebo es de los mas correosos, tiene mas cuerpo, y aprieta mas que otros. El Bodeguero ha de dormir donde huviere cubas, ó *requerirlas* continuamente, porque si acaeciere algun daño ocurra pronto al remedio.

Las tinajas son mucho mas seguras, porque muy raras veces rebientan, y son de poca costa, porque una vez empegadas dura la pez diez, quince, y aun veinte años. Para ser buenas se han de hacer de un barro arenisco, ó muy fuerte, y gredoso, mezclado con arena menuda: han de ser muy cocidas, porque serán mas ligeras para conducirlas de una parte á otra, y no se beberán el vino. Las vasijas que son para cocer han de ser anchas de boca, grandes, y *ventrudas*: las que son para guarda angostas de boca, largas de cuello, r

bien redondas, antes medianas que muy gordas, pues es mucho mejor tener muchas vasijas medianas, que pocas grandes; y es porque las de mediana marca pronto se gastan quando las abren, ya sea para beber, ó para vender el vino, y en las grandes por lo regular primero se daña que se acaba. Vemos muchas veces que si de una tinaja *hinchen*, ó llenan dos ó tres pequeñas, lo de una se daña, y lo de otra está muy sano, y precioso; y por esto es mejor aventurar lo poco, que lo mucho. Para conservar bien el vino toda vasija ha de estár muy bien empegada; y porque la pez dá muy mal sabor, es conveniente que echen en la tinaja aquello que quite el mal sabor de la pez, lavandola antes de echar el vino con vinagre bueno algo caliente, porque este tiene la virtud de quitar el mal sabor, y si no al tiempo que derritan la pez echar en la olla una media azumbre de vinagre, que cueza, y se gas-

gaste allí. Esto tambien es muy bueno para los odres, botas, y otras vasijas, para que no hagan el vino del sabor de la pega ; y tambien se ha de saber, que el vinagre quita el moho á las vasijas.

MODO DE EMPEGAR LAS Vasijas, primeramente las Cubas.

SI es cuba vieja, han de regarla muy bien por dentro, y quitar muy bien todas las *horruras*, y pez vieja : tenganla al Sol algunos dias antes que la *enarquen*, y despues de bien requerida de arcos, y entre tanto tengan hechos unos manojos largos, y delgados de jaras, ó de *gaminotos* bien secos, y aun los untados con pez, y de sarmientos son mejores; enciendan uno, y trayganle en la mano, y otros dos hombres traygan la cuba al rededor, tumbandola de un cabo á otro, hasta tanto que el calor se sienta en la madera por la parte de afuera, entonces echen la pez muy

derretida, y meneenla al rededor hasta que la pez se hiele, y cunda por todas partes, y entre tanto han de echar pez molida por la boca, y por otras partes á donde no pueda alcanzar la pez derretida: luego que esté algo helada echenle dentro una caldera de agua tibia, que haya perdido bien la frialdad al fuego, y asi deben traerla por la cuba hasta que esté de todo punto fria; quitenla, y echen despues agua nueva fria clara, y limpia, y con ella tomará tez, y para este tiempo es bueno el vinagre, y lavar con él la vasija.

MODO DE ADOVAR LA PEZ.

QUando se derrite la pez es muy bueno echar el vinagre, como ya se ha dicho, particularmente si han echado en el vinagre cantidad de sal, que se haya deshecho muy bien en ello: tambien al tiempo de derretir la pez pueden echar en ella cominos muy

molidos, y algo de clavo de especia, y gengibre, todo lo qual dá gentil sabor al vino, y le ayuda á conservarse mas tiempo.

MODO DE EMPEGAR TINAJAS.

LAS tinajas se caldean de otra manera: han de tenerlas al Sol algunos dias puestas boca abaxo sobre algunas piedras para que las puedan dár fuego, y esto sea en dias claros, y que no haga viento: ponganles tanta lumbre de llama hasta que no puedan sufrir la mano puesta encima del suelo, y que se derrita un poco de pez puesta en el hondo de la tinaja, y luego echen la pez derretida, y cociendo dentro, como se dixo de las cubas. Otros usan echar pez molida á puñados, pero es mejor lo primero, y con pez molida peguen la boca, y el cuello por dentro. La pez para empegar no ha de ser ahumada, ni sarrosa, ni *terrosa*; la señal de ser buena

la pez es la que quebrada se trasluce, y está rubia como el oro.

Otra señal es traerla entre los dientes, y advirtan si es dulce, y esta es la buena, porque la amarga es de mala sazon, y la ahumada daña al vino, aunque se mejora mucho con el vinagre: muchos acostumbran secar las raices de los lirios cárdenos, y molidas las echan en la pez, porque toma el vino buen olor con estos polvos: otros echan á vueltas de la pez cera, pero dice *Plinio* que con la cera se hace mal vino.

Las vasijas se han de lavar muchas veces hasta que salga el agua clara: y siempre que se desocupen se han de lavar, y enjugar, porque no quede en ellas el asiento del vino, y las *horruras*, que con esto toma malos resabios, y sabor. No las dexen en parte que puedan coger mal olor, ni en las calles, porque los muchachos las mean, y se ensucian dentro, y echan otras vellaquerías, que además de ser porqueria,

ha-

hacen mal vino, y raras veces pierden las vasijas aquellos malos resabios.

En quanto á lavar las vasijas dicen los Agricultores, que si está cerca el mar sea con su agua salobre, y no de la ribera, sino de bien adentro, por ser mas limpia: esto de ser el agua salada es bueno, á causa de que la sal preserva de la corrupcion, y quita el moho: en esta agua pueden tambien cocer hinojo, ó polio, ó qualquiera otro buen olor, siendo util el anis, y limpiarlas bien con una esponja, y sahumarlas con buenos olores, y taparlas.

MODO DE ASENTAR las Vasijas.

HAgase al rededor de la bodega, junto á las paredes, un hoyo de ladrillo, ó piedra tan ancho, que quepan en él las tinajas, ó cubas, y sientenlas allí de tal manera, que entre una, y otra pueda andar una persona, y sea

el poyo dos palmos de alto, y no mas. *Plinio* dice, que en todo tiempo han de estár apartadas las vasijas unas de otras, porque si alguna se dañáre no toque á la que está cerca, ni la dañe: el canillero ha de estár baxo para que no haya necesidad de tumbarlas: las que son de vino blanco han de estár separadas del tinto; y las del escogido aparte de las del menos bueno. El *mecedor* ha de ser distinto, para que no comunique resabios. Tengase particular cuidado que no cayga alguna sabandija en el vino; para lo que se han de tener tapadas las vasijas con un lienzo delgado, ó con un ruedo de esparto para que se evaporen. Quando *mecieren* el vino quiten las cascas secas que están en los *borcellares* de las vasijas, porque están azedas, y corrompen al vino. Quando cuece el mosto se le puede comunicar al vino qualquiera olor suave artificialmente: algunos quebrantan clavos de especia, y en una muñeca de

lien-

lienzo fino lo cuelgan de un hilo dentro de la vasija quando cuece el vino: otros ponen canela, ó gengibre; pero estos, y otros olores es mejor echarlos al vino claro quando lo guardan, y estos mismos olores ayudan mucho á su conservacion.

Pueden tambien para este fin cocer cascaras de peros de *neldo*, y camuesas en mosto, ó vino muy claro, y frio, y asentado echarlo dentro del vino, quando ya está trasegado: pueden asimismo poner la flor de las cascaras de las naranjas, quando ya están maduras, y tenerlas en buen vino un gran rato, y despues colarlo, y echarlo con lo que se ha de guardar; pero no se han de cocer las cascaras de las naranjas, porque comunican su amargura al vino.

Para conservar el mosto todo un año, y que esté tal como si entonces lo sacáran, dice *Columela*, que tomen del primer mosto que corriere de las uvas, que esté bien colado, y claro: ponganlo

en

en un cantaro, ó botija, bien empegada por dentro, y fuera, y tapen la boca de modo que no pueda entrar agua, y metanlo en un pozo, ó algibe de agua dulce, y pasados quarenta dias saquenlo del pozo, y estará mosto perfecto, y se conserva todo un año: esto dice que es bueno para muchas cosas, y bebido quita el embargo, ó ahito á los niños, y es muy precioso para aderezar con ello la mostaza.

CAPITULO XXV.

AVISOS PARA CONOCER si el vino, ó mosto tiene agua, y para separarla del vino.

UNA de las cosas que mas dañan al vino es el agua, y para saber si la tiene hay muchos modos, tanto para el mosto, como para el vino; segun dice el *Crecentino*: un modo es echando en ello pe-

peras crudas partidas, y mondadas, ó moras, y si nadan es puro, y si se ván al hondo tiene agua. Otro: toman unas cañas de las que llaman *Carrizos*, que nacen en las riberas de los rios, ó sea de caña de avena, ó de junco, que esté bien liso, y untenle con aceyte, ó sebo, metanlo en la vasija del vino, ó mosto, y si tiene agua se pegarán algunas gotas á la caña, y mientras mas agua tenga, mayores serán las gotas.

De otro modo: se toma una olla nueva, y se echa en ella mosto, ó vino, se ha de tener colgada dos dias, y si tiene agua la sudará; y si no cojan un terron de cal viva, y mogenle con el vino que se quiere probar, y si tiene agua se esparcirá el terron, y si no la tiene se apretará.

Mas, tomen la sarten, ponganla al fuego, y quando esté bien caliente echen en ella el vino, que si tiene agua saltará, y si no, no. Otros toman el vino en la palma de la mano, y si conocen que está

está meloso es señal que está puro, y si no se pega aguado.

Otra prueba: Unten una esponja nueva con aceyte, y con ella tapen muy bien la vasija en la que huviere del vino que se quiere experimentar, y despues vuelvanla boca abaxo, de suerte que no se pueda salir nada, y lo que colare por la esponja será la agua, si la tiene.

MODO DE SEPARAR EL VINO de la agua.

APartar el vino del agua es cosa maravillosa, pero muy verdadera, y se hace de dos modos: 1. echen un poco de alumbre deshecho en el vino, y tomen una esponja nueva, como se dixo, empegada en aceyte, tapen con ella la vasija, vuelvanla boca abaxo, y saldrá el agua pura, y quedará solo el vino. 2. *Caton* dice, que hagan un vaso de yedra, y lo mismo dice *Plinio* (creo que

que ha de ser yedra seca) y echen en él el vino, y si tiene agua se saldrá por los poros de la yedra el vino, y quedará el agua; y si no tiene agua se saldrá todo el vino.

CAPITULO XXVI.

CONSERVAR EL VINO de modo que no se dañe.

LO principal, y mas conveniente para conservar el vino es la buena bodega, y buenas vasijas. De estas las que estuvieren por enterrar ponganles al rededor del *borcellar* una guirnalda de poléo, y de oregano, porque estas dos yervas defienden mucho de los malos olores.

La bodega en Invierno ha de ser abrigada, y caliente, y en Estío fria: el trasegar ha de ser en tiempo frio, ó quando hace cierzo, y dias claros, y re-

reposados, porque quando llueve, ó hace tiempo nublado no se despide bien el vino de la casca. Dice el *Crecentino*, que quando las Viñas están en *cierne*, y quando los rosales florecen, se mueven las heces del vino mas que en otro tiempo, y en tal caso se enturbia. Al trasegar el vino primero lo han de echar en una vasija, y luego que allí se huviere asentado bien, y reposado, echenlo en otra vasija en que se haya de guardar claro, y purificado, sin que lleguen al suelo las heces, lo que es necesario executarlo, y mas de una vez, en el vino que es de Viñas estercoladas, porque este hace mucho asiento. Ya diximos arriba que las cascaras de naranja, ó peros de *neldo* echados en el vino ayudan á conservarle, y le comunican un bellisimo olor; para esto se han de cocer las cascaras de los peros en vino, y raer los de las naranjas, y echar la flor en vino, y colarle.

Los que quieran guardar el vino al-

algun tiempo han de apartar la cabeza, y suelo de la vasija; y lo que está en medio, que tiene mas virtud, y fuerza, es lo que han de guardar: asi lo dicen *Hesiodo*, y *Macrobio*, que del aceyte lo mejor es lo mas alto, que es la cabeza de las vasijas: del vino el medio; y de la miel lo mas baxo, con tal que no sea el asiento, porque alguna vez la miel suele hacer heces. Vemos en las vasijas de vino, que el que está tocado de solano tiene dañada la cabeza, y lo de en medio está muy precioso; bien que el vino *asolanado* se pone bueno con el frio. Para que el vino no se azede se acostumbran hacer algunas pruebas: Yo solo pondré una receta que he leído para volver el vinagre en vino, bien que no lo creo si no lo veo, y si es verdad es cosa admirable, de mucho provecho, y poco gasto.

MODO DE VOLVER
el vinagre en vino.

TOmese un celemin de nueces, ponganlas en un horno, y quando estén bien calientes saquenlas, teniendo prevenidas unas cortaduras de sauce verde sin corteza, y asi como estén calientes las nueces echenlas en la vasija, y cubranla con las cortaduras del sauce; de modo que no salga el vapor, y estando asi tres, ó quatro dias perderá el vino lo azedo.

PARA QUE EL VINO
no se azede.

TOmar pasas sin granillos, mojadas, y envueltas en arena limpia, echarlas en la vasija del vino, estas le dán muy buen olor, y sabor, y lo preservan de corrupcion, mayormente si las pasas son de uvas olorosas, de buena casta, y veduño.

Otros cuecen el mosto en alguna vasija de barro nueva hasta que se gaste la tercera parte,y muy espumado echan allí algunas especias olorosas molidas, ó quebrantadas , y luego que está frio lo echan en el vino, y se hace algo dulce , y se conserva mucho tiempo.

Es tambien muy bueno que la vasija esté llena hasta el cuello , y no mas, pero muy tapada , que no tenga respiradero , porque mas pronto se azedan las menguadas que las llenas.

Mas : Tomen un gran pedazo de tocino gordo , sin nada de magro , lavenlo bien para que pierda la sal , y bien limpio cuelguenlo con una cuerda dentro de la vasija , de manera que esté en medio del vino ; y quando el vino fuere menguando vaya baxando la cuerda : previniendo , que la vasija ha de estár bien cerrada , sacando el vino por el canillero , y no por la boca , porque lo que se jarrea pierde mucho de su fuerza , y virtud.

Otros para que no se acede echan en la vasija sobre el vino, en lugar de pez, aceyte, quanto cubra el vino, mas para esto no ha de estár empegada: sacanlo por el canillero, y el aceyte vá baxando hasta que no hay vino.

CAPITULO XXVII.

ALGUNOS AVISOS PARA SABER cómo ha de ser el vino.

ES señal de buen vino quando la pez que le echaron encima molida se vá al hondo, y se halla derretida en lo baxo de la tinaja, esto se entiende si el vino llega al Estío, que en el Invierno se está entera la pez; y si permanece en el Estío encima casi todo aquel tiempo, el vino no es muy bueno, y deben echarlo fuera de la bodega al primer comprador, porque es señal que el vino tiene poco calor, y menos fuerza; y es muy bue-

buena señal si no huele á moho, ó si no tiene *napa*, que otros llaman flor, y si la tuviere ha de ser del color del vino; esto es, que si el vino es blanco, sea blanca la flor, y si tinto, tinta: pero quando el vino blanco tiene la napa algo bermeja, y lo tinto blanquecina, no es vino que prometa ser bueno.

Es tambien de advertir, que por la mayor parte el asiento, y heces, ó dañan, ó conservan el vino; porque qual fuere el asiento, ó heces tal será ello; y se sabrá qual es el asiento del vino de esta manera. Hagase en la cobertura un pequeño agugero, por el que quepa una caña delgada tan larga, que llegue al fin de la vasija; ha de estár toda taladrada de un cabo á otro: tápese el un lado con el pulgar, y chupen ácia arriba, la primera vez saldrá el vino, vuelvan á tapar la caña de modo que no entre ayre, y chupen de nuevo, y saldrán las heces, y vean si están de buen olor, y sabor, y si lo fueren, estén

seguros que el vino será bueno: y al contrario. Algunos hay que dan un hervor al vino en una vasija nueva de barro, y lo dexan enfriar, y al otro dia lo quitan, y qual ello estuviere tal se cree que será lo de la vasija; ó si no dexarlo una noche en un jarro, que tal será qual á la mañana pareciere.

CAPITULO XXVIII.

REMEDIOS PARA QUITAR los defectos del vino.

DIxe que no era señal de mucha duracion la *napa* en el vino, aunque comunmente aquella le dá olor, pero no es olor perfecto; y si la *napa* es berme-ja en vino blanco, gastenlo luego; mas si es del color del vino, puede guardarse algo mas tiempo, particularmente con esta diligencia.

Una vez cada mes se ha de quitar la

la *napa* al vino con un cedazo pequeño, y quanta mas tuviere, mas veces se la han de quitar, porque si tardan en quitarla se embebe el vino, y con el peso se vá al hondo, y todo lo daña. Dice *Columela*, que cada vez que quitaren la *napa* han de refregar la boca de la vasija con unos piñones, y cubrirla.

Hay algunos vinos, que, ó por ser de mala cosecha, ó de mal terruño son asperos; en tal caso tomen heces de buen vino, y hagan de ellas unos pancecillos, sequenlos al Sol, y bien molidos echenlos en la vasija, y cubranla, haviendo primero mezclado muy bien el vino con ellos.

Tomen harina de cevada, y hagan con ella una *taulina* con vino bueno, bien batida, y echenla dentro del vino, meneandolo mucho, y despues de dos, ó tres dias que esté bien sentado pasenlo á otra vasija, y será muy provechoso pasarlo por buena casca.

Quando el vino tiene *rabano*, ú

otro qualquiera mal sabor, ó si estuviere turbio, lo mejor será pasarlo por otras cascas de buen vino.

Todos los vinos de tierras areniscas son mejores caminando con ellos, que en la bodega; y al contrario sucede con los vinos *barriales*, ó tierras gruesas. Si sucediere que los vinos de tierras areniscas estén *asolanados*, carguenlos en buenos odres, y caminen con ellos en dias de Sol fuerte, de gran calor, y tengalos despues en lugar frio, y perderán el solano, y mal sabor.

El vino dulce por lo regular no tiene olor, huele poco, y de dulce naturalmente pasa á azedo, y para asegurarlo algun tiempo pasenlo por algunas buenas cascas olorosas, para que se vaya antes á oloroso que á azedo. Si alguno tuviere moho, tomen pan caliente como sale del horno, y tapen con ello la boca de la vasija, ó metanlo en el vino; y esto se ha de hacer hasta que lo pierda: será sobre esto muy conveniente

mu-

mudarlo á otras vasijas mejores; pero lo mas acertado créo que es pasarlo por buenas cascas.

Otros dicen que se tome mucho mijo caliente, y lo metan en el vino hasta que pierda aquel sabor: se cree tambien muy provechoso el poner salvia á la boca de la vasija, lo que se ha de hacer muchas veces, por la tarde, á la mañana, y á la noche; pero se previene que no toque la salvia al vino.

Es tambien experimentado remedio poner un saquillo de sal, yeso, hinojo seco, y anis, todo junto colgado. Es cierto que el moho es muy grande defecto en el vino, y muchas veces se pega á las vasijas, y para quitarlo es necesario empegarlas de nuevo, ó lavarlas bien con vinagre fuerte.

Otros innumerables remedios se proponen en los Autores para enmendar los defectos del vino; pero los mejores son buen cultivo, buen terreno, buena vendimia, buena bodega, y buenas

vasijas: añadiendose á todo esto cuidado, y mas cuidado: lo mas razonable será que lo despache, porque como dice un antiguo proverbio: *De vino, ni de Moro no hagas tesoro*; y por la mayor parte los vinos nuevos antes que estén curados son dañosos, y para hacer que pierdan aquellos hervores, y fumosidades, que tengan sabor de añejos, y no sean dañosos, hay algunos remedios; pero yo solo pondré dos, ó tres. Tomese una azumbre de vino, y densele dos, ó tres hervores en una olla nueva de barro, que esté primero bien mojada, y echen aquello asi caliente en media arroba de vino nuevo, repose asi una noche, y á la mañana estará de buen sabor. Si no alcanzáre esto, derritase buena cantidad de pez, y asi cociendo echenla en el vino. Otros lo aguan con agua hirviendo, lo dexan enfriar, y reposar, y queda bueno.

CA-

CAPITULO XXIX.

COMO SE HA DE CONSERVAR el zumo de agraz.

EL ácido del agraz es mas agradable que del vinagre, y aun mas sano, y en las tierras donde no hay limones, ni los pueden haver, lo guardan el agraz con particular cuidado para todo el año. El modo es este : Tomense los agraces quando están bien gordos, y azedos, antes que empicen á madurar, y majenlos en un mortero de piedra, y al majarlos echenles un poco de sal, y ponganlo asi al Sol por dos, ò tres dias, y luego tomen el zumo en alguna vasija vidriada, y empegada, y guardenlo bien tapado. Otros no echan sal, sin embargo que la sal ayuda mucho para conservarlo, particularmente si es de uvas, cuyo vino es de poca duracion. Algunos

lo echan en una vasija de vidrio, ó vidriada, y le ponen encima un poco de aceyte para que mejor se conserve; pero esto comunica al agraz un gusto muy desagradable, y mas si el aceyte no es bueno.

CAPITULO XXX.

DE ALGUNAS PROPRIEDADES del vino.

EL vino, como dice *Plinio*, es sangre de la tierra. Bebido con exceso daña mucho, quema la sangre, y destruye la virtud generante: extenua las fuerzas, acrecienta la ira, enflaquece los nervios, y mata al calor natural: razon por la que mandaba *Platon* en sus leyes, que no lo bebiesen los Guerreros, particularmente con exceso, porque debilita las fuerzas, ofusca, y entorpece el ingenio, y dá mucho sueño,

lo

lo que no quiere la guerra, sino vigilantes. El vino es uno de los mayores enemigos del hombre, si le dexa libre la rienda; es menester mas entendimiento para beberlo, que estomago para digerirlo.

En el uso del vino cada uno se havia de poner la rienda, y medida, ó usarlo como por medicina, como lo aconseja el Apostol *San Pablo* á *Thimoteo*, porque usado templadamente ayuda mucho á la salud, y escusa graves enfermedades. Para no tomarse del vino dicen algunos Autores que al principio de la mesa tomen livianos de Oveja, y que aunque se estienda el codo no se tomarán del vino; pero el Señor *Plinio* me perdone, segun se bebe oy no bastarian livianos de Buey, quanto ni mas de Oveja.

PARA NO EMBORRACHARSE.

ANtes de beber vino comer berzas crudas con vinagre, ó livianos de Oveja, como se ha dicho; pero en mi concepto para no emborracharse el mejor remedio es beber poco vino.

Para aborrecer el vino dice *Plinio* que es muy bueno echar dos, ó tres anguilas grandes en un cantaro de vino puro, de modo que se ahoguen allí, y denles aquel vino á beber à los que se embriagan, y lo aborrecerán. Tambien dice que es bueno cocer pescado cecial en lugar de anguilas, y tambien lo aborrecerán si beben de este vino.

En el vino se consideran cinco cosas, color, sabor, olor, substancia, y edad. El tinto es bueno para las personas enjutas; como son los colericos, y algo sanguinos; y si los gotosos han de beber alguno, este es el mas seguro, porque es mas restrictivo, y no dexa correr

los

los humores á los miembros. El vino blanco es bueno para personas humedas, como son los flematicos, y para los que son apasionados de piedra.

CAPITULO XXXI.

DE LAS PROPRIEDADES de la Vid.

Cocidas en agua las hojas de la *Vid*, y puestas en los pulsos resfrian el calor de las fiebres : verdes, y majadas puestas sobre las llagas las chupan, limpian, y sanan ; y puestas en la cabeza dan sueño, y confortan el cerebro. El agua que sale de ellas naturalmente, bebida quebranta la piedra ; y si se lavan con ella los ojos los aclara, adelgaza el cutis de la cara, y quita las lagañas. Estas hojas majadas, y puestas en la cabeza quitan el dolor que llaman de jaqueca.

La ceniza de las *Parras* es muy bue-

buena para hacer emplasto con zumo de ruda, y aceyte para las mordeduras ponzoñosas. La lumbre de los *sarmientos* es mas sana que otra alguna; y la madera de las *Vides* dura mucho tiempo, con tal que se corte en menguante de Luna, y del dia.

CAPITULO XXXII.

DE ALGUNAS PROPRIEDADES de las Uvas.

QUanto mas frescas son las uvas, tanto mas participan de flema, y por eso producen hinchazones, y causan esquinencia, y dolor de muelas: mientras mas humedas, son mas dañosas, por cuya razon las *alvillas* son mucho mejores. Las *moscateles* dan dolor de cabeza, y el que quisiere que no sean tan dañosas, tengalas primero en agua fria un gran rato, y perderán gran

par-

parte de aquella *furiosidad*; ó cojanlas con el fresco de la mañana.

Las uvas colgadas son mejores por no ser tan humedas. Se han de comer siempre al principio de toda vianda por ser de ligera digestion. En tiempo de vendimia, y quando hay uvas frescas, es bueno que los que comen muchas uvas coman algunas granadas agrias, porque las corten la flema.

Los Medicos dán un consejo para que las uvas frescas, ó higos verdes no hagan tanto daño, y es que se coman con nueces, ó avellanas, ó almendras: por esta causa en las mesas de los Grandes se ponen blanqueadas con azucar, y en agua rosada, ó de azahar, y con estos *contra-operantes* son menos dañosas las uvas, y los higos.

Las pasas confortan el estomago, y son de bellisimo alimento, y las mejores son las negras de uvas prietas *Castellanas* de viña. Aclaran la voz, y limpian los pulmones; y las que no tienen

granillo son buenas para empezar á comer; y las que le tienen para postre, para sentar la vianda, y reposar el estomago. En sentir de *Magnino Milanés* dán alegria, y comidas en ayunas desopilan el higado, mejoran la complexion, y ayudan á la memoria.

Las cascas de la uva yá azedas, puestas sobre alguna quemadura fresca, y antes que levante ampolla, no la dexan levantar; y lo mismo hace un paño mojado en buen vinagre. Lo mismo hacen las uvas *refregadas* en la quemadura.

CAPITULO XXXIII.

DEL VINAGRE, Y DE LOS DIferentes modos de hacerlo.

EL vinagre se hace de dos modos: el uno por sí mismo, quando el vino se tuerce, se corrompe, y hace vinagre.

De otro modo artificial se hace tam-

tambien, y de esto vamos á tratar, á causa de que en muchas partes es de tanto precio, que cuesta mas caro que el vino; y por esto solicitan hacer de vino vinagre; y aun si no huviere vino, se puede hacer de otros materiales.

Pongase el vino al Sol en alguna vasija que haya tenido vinagre, y si no lo ponen al Sol en lugar caliente, ó cerca del fuego.

Otro modo hay, que es pasarlo por cascas azedas, ó echar un poco de vinagre, ó vino, ó agua en las cascas, y esté algunos dias en ellas. Se hace tambien, y pronto de vino vinagre calentando muy bien al fuego unas *vergas* de acero, y meterlas en el vino: esto se ha de hacer muchas veces, y cubrir bien la vasija, para que no se evapore aquel calor; pero este es muy mal vinagre, y nada sano. Yo creo que es mucho mejor poner texas ó ladrillos nuevos limpios muy *blanqueados*, digo muy abrasados al fuego, y de este modo

ponerlos en el vino que quieran hacer vinagre, y cubranlo de modo que no salga el vapor; tambien para esto son buenos guijarros calientes.

Otro: tomen un cantaro de vino bueno, y bien tapado metanlo en una caldera de agua, y pongan la caldera á la lumbre, y cueza bien, y se azeda el vino prontamente.

Echando en cascas viejas vino, ó agua sacarán vinagre continuamente; pero siempre han de estár cubiertas del vino, ó de la agua, para que no se sequen por encima, que se dañan.

Además de esto pueden hacer vinagre muy fuerte de esta manera: Tomen guindas, y moras quando están coloradas, y agraces gordos bien azedos, y endrinas montesas, antes que maduren, y majenlo todo junto, y despues tomen del mejor vinagre que huviere, y con ello amasenlo todo, y hagan unos panecillos, y ponganlos al Sol, y quando quisieren hacer vinagre

mez-

mezclen aquellos panecillos con un poco de vino, en tanta cantidad, quanta bastare para hacerlo: esta especie de vinagre, y la que se sigue son muy buenas para Caminantes, y Marineros, que pueden llevar el vinagre en el bolsillo; y aun gentileza, que á la mesa que estén si no hay vinagre lo harán pronto, y si no tuvieren vinagre para mezclar con los ingredientes azedos basta con zumo de naranjas, ó limas azedas.

PARA HACER VINAGRE artificial.

TOmen acederas muy ácidas, majenlas bien, y hagan panecillos de ellos, y ponganlos donde se enjuguen: al hacer los panecillos mezclen buen vinagre fuerte, y de estos echen los que fueren menester en una taza, ó vaso de vino, y al instante se volverá vinagre.

PARA HACER VINAGRE rosado, y de grana.

ALgunos hacen vinagre rosado, ó de *grana*, y este es muy cordial, y de precioso olor, se hace asi:

Tomen buen vinagre blanco, y á cada arroba se ha de poner una libra de rosas frescas, y tambien con las secas se hace muy bueno, y son mejores las rosas coloradas que las blancas, porque con las rosas blancas se pone el vinagre negro. Puestas las rosas en vinagre, se tiene en una olla vidriada quarenta dias al Sol, teniendolo bien cubierto: despues se quitan las rosas, y se cuela en una vasija de barro vidriada, donde lo conservan puesto en lugar frio.

Si lo quieren hacer de grana, á cada media azumbre de vinagre se echa una onza de polvos de grana, con la que tiñen los paños finos, y tenganlo

bien

bien cubierto al Sol por algunos dias como lo de rosas, y despues guardenlo todo junto sin quitar las heces; y si esto se hace con el vinagre rosado es muy singular.

La mezcla de la grana con el vinagre es la mejor de todas, porque la grana es muy aromatica, cordial, y caliente, y aun templa algo la frialdad del vinagre: esto es muy bueno para oler en tiempo de pestilencia, y quando hay ayres corruptos.

Otros hacen vinagre de flor de sauco, y es muy bueno, y oloroso, y hacenlo lo mismo que el rosado, ó grana; y de este modo le pueden hacer de qualquiera otra cosa aromatica, y cordial.

F I N.



AD-

ADVERTENCIA.

EN donde se vende este Tratado del Cultivo de las Vides &c.

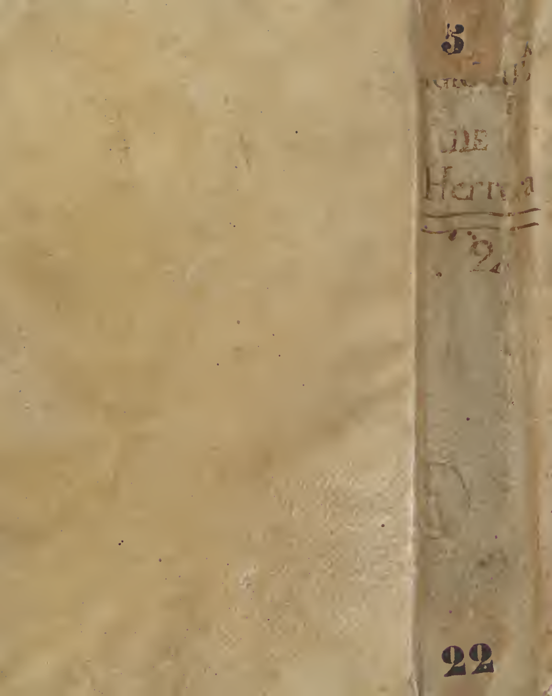
Se hallan tambien el Tratado del Cultivo de las Tierras, á 3. reales cada exemplar en pergamino.

El Bufon de la Corte, ó Coleccion de diferentes Piezas graciosas de prosa, y verso, á 5. reales en pergamino.

El Calateo Christiano, y noticias generales de la Historia Sagrada &c. á 3. reales en pergamino, y 4. en pasta.

El Catecismo del Ilustrisimo Señor Tapia, Arzobispo de Sevilla, á 3. reales en pergamino, y 4. en pasta.


Lb: 1162765


5
22